

FORMATION

agroalimentaire

Stages inter-entreprises



Programmes détaillés

1^{er} Semestre 2013

www.adria-formationagroalimentaire.fr



Afin de faciliter vos recherches de formation, ADRIA Développement a regroupé ses prestations d'Audit, de Conseil et de Formation sur un nouveau site.

PAGE D'ACCUEIL

Entrée par type de prestations

Nos coordonnées

Les prochaines formations

Pages pratiques :
Foire aux questions,
recevoir le catalogue par courrier,
plan d'accès, contact, etc.

Les dernières actualités

Entrée par domaine de formation

CATALOGUE THÉMATIQUE

Retrouvez toutes nos formations
rubrique **Formations Inter-Entreprises**
> **Catalogue formations**

Un classement par thématiques facilite la
recherche de formations

Retrouvez toute notre actualité sur
les réseaux sociaux **Viadeo, Twitter,**
Facebook et Linked-In !

FICHE FORMATION RELOOKÉE

Toutes les informations
sur la formation : les
dates, le lieu, la durée, le
prix et la référence

Lorsque qu'il existe
plusieurs sessions pour
une formation, un encadré
« **Autre session** » vous
indique les prochaines
dates

Identifiez-vous pour
télécharger le
programme d'une
formation.

Si vous aviez déjà un
compte sur le site
www.adria.tm.fr, il est
toujours valide.
Sinon, vous pouvez en
créer un en remplissant
un formulaire.

Sommaire	3
-----------------------	---

REGLEMENTATION ALIMENTAIRE

RA001	Réglementation alimentaire : mode d'emploi	4
RA002	Comment étiqueter les denrées alimentaires	4
RA003	Communication nutritionnelle et de santé	5
RA004	Réglementation des arômes et denrées aromatisées	5
RA011	Les fondamentaux de la Propriété Industrielle	6

MANAGEMENT - OUTILS DE PRODUCTION

MP001	Pilotez et optimisez la production	7
MP007	Bonnes pratiques d'hygiène pour la maintenance.....	7

EMBALLAGES

EM001	Sélection des emballages plastiques	8
EM005	Emballages papiers, cartons plats et ondulés	8

EVALUATION SENSORIELLE

OA024	Le goût : verbalisez vos perceptions sensorielles	9
OA001	Maîtriser les outils de l'analyse sensorielle	9

TECHNOLOGIES - PROCESS ALIMENTAIRES

TP001	Congélation et décongélation des produits alimentaires	10
TP002	Conduite de l'autoclave en IAA.....	10
TP003	Technologie des produits aérés.....	11
TP007	Cutterage et préparation de produits en charcuterie salaison.....	11
TP036	Barèmes de pasteurisation.....	12
TP038	Les bases de la technologie laitière	12

DEVELOPPEMENT PRODUIT - INNOVATION

OA022	7 ^{ème} rendez-vous des Managers de l'Innovation en IAA.....	13
OA029	Les fondamentaux du marketing alimentaire.....	13
OA007	Atelier pratique : Innovez grâce aux plans d'expériences	14
IF015	Arts culinaires et développement de nouveaux produits	14
IF003	Epaississants et gélifiants	15
IF009	Connaître les arômes et les agents aromatisants	15
IF029	Comprendre et maîtriser l'oxydation des produits alimentaires.....	16
IF045	Sel et matières grasses : reformulation des produits salés	16
OA025	Les fondamentaux de biochimie alimentaire	17
IF016	La nutrition pour les non-nutritionnistes.....	17
IF033	L'audit nutritionnel.....	18
IF050	Elaborer sa charte de progrès nutritionnel du PNNS	18

PRODUITS SUCRES

PS001	Maîtriser la formulation des produits céréaliers sucrés	19
-------	---	----

HYGIENE - SECURITE DES ALIMENTS

HS022	Bonnes Pratiques d'Hygiène en IAA.....	20
HS051	La microbiologie alimentaire pour les non-microbiologistes	20
HS009	Conduite et optimisation de l'HACCP	21
HS026	Corps étrangers et HACCP	21
HS035	Allergènes et HACCP.....	22
HS032	Utilisez la microbiologie prévisionnelle dans votre démarche HACCP.....	22
HS001	Risque Listeria et durée de vie des aliments.....	23
HS040	Virus alimentaires : risques et moyens de prévention	23
HS028	Audit sécurité des aliments	24
HS027	Concevoir son plan d'échantillonnage.....	24
HS007	Conduite du nettoyage-désinfection en usine	25
HS029	Gérer le risque légionelles dans les tours aéroréfrigérantes	25

QUALITE - ENVIRONNEMENT

QE035	Intégrer un service Qualité et Sécurité des Aliments.....	26
QE022	IFS Version 6	27
QE021	BRC Version 6	27
QE036	Food defense.....	27
QE027	ISO 22000	28
QE019	Concevoir et améliorer ses supports de formation en SDA	28
QE040	Métrologie appliquée aux préemballages en IAA	29
QE034	Mettre en place un système de management intégré QSE	29
QE001	Conduite de l'audit qualité interne en IAA	30
QE012	11 ^{ème} rendez-vous des Managers Qualité en IAA	30
QE018	Gestion des retraits / rappels de produits	31
QE026	Bien gérer les réclamations clients	31

LABORATOIRE

HS041	Techniques de base en microbiologie alimentaire.....	32
HS024	Optimiser ses pratiques au laboratoire de microbiologie.....	32
HS031	Levures et moisissures : contaminants fongiques en IAA	33
	Stages experts en laboratoire de microbiologie alimentaire	33

Conditions Générales de Vente	34
Bulletin d'inscription	35
Listing des stages du 2nd semestre 2013	36

Toutes nos formations
sont éligibles au DIF

Toutes nos formations
sont réalisables en
INTRA Entreprise

Renseignements et inscriptions :

Service formations inter-entreprises : 02 98 10 18 55 - formation.inter@adria-formation.fr

Retrouvez toutes nos formations sur www.adria-formationagroalimentaire.fr

Référence : **RA001**
Prix : 980 € HT (1172,08 € TTC)

DATE : 15 & 16 mai
LIEU : Rennes
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Comprendre le fonctionnement de la réglementation
- Savoir constituer un fonds documentaire
- Être capable d'interpréter les textes au mieux des intérêts de l'entreprise

Public

- Directeurs, Responsables, Chefs de service, Ingénieurs ou Juristes en charge de la réglementation
- Sociétés alimentaires ou fabricants d'ingrédients et d'additifs

Réglementation alimentaire : Mode d'emploi

Les sources du droit alimentaire (européennes, nationales et professionnelles)

Programme

> Les Institutions européennes

- La Commission des CE
- Le Conseil des CE
- Le Parlement européen
- La Cour de Justice des CE
- Autres institutions

> Typologie des actes français

- Loi, Décret, Arrêté
- Autres actes

> Typologie des actes européens

- Règlement
- Directive
- Décision
- Autres actes

> Procédure d'adoption des actes européens

- Par la Commission
- Par le Conseil

> Articulation entre le droit alimentaire européen et le droit alimentaire national (France)

- Hiérarchie des actes
- Transposition de directive
- Frontière entre le droit européen et le droit national
- Droits et devoirs des administrations des autres Etats membres lors des contrôles et des échanges intracommunautaires

> Dispositions de source professionnelle

- Usages
- Guides de bonnes pratiques

> Mise en application du droit alimentaire

- Les pouvoirs des administrations de contrôle (DGAL, DGCCRF, DRIRE)
- Autres organisations (AFSSA, CNA, ...)

> Les transactions sur le marché européen

- Les principes de reconnaissance mutuelle
- Les exigences essentielles (frontière entre le droit alimentaire européen et national)

> Les tribunes internationales

- L'EFSA (Autorité Européenne de Sécurité des Aliments)
- Le Codex alimentarius
- L'OMC

> Valorisation marketing des produits

- Examens d'étiquetages en relation avec des avis de l'administration
- Travail en atelier

Les +

Formation animée par le cabinet SIRENE, auteur des répertoires RREDA et de la base de données en droit alimentaire ALEXIA. Experts en droit alimentaire européen et français en relation directe avec les administrateurs de la Commission Européenne.

Référence : **RA002**
Prix : 980 € HT (1172,08 € TTC)

DATE : 10 & 11 avril
LIEU : Paris
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Connaître et maîtriser les points essentiels de la réglementation étiquetage
- Savoir réaliser un étiquetage conforme aux exigences de la réglementation française et européenne et éviter tout risque d'infraction et de sanction

Public

- Directeurs, Responsables, Chefs de service, Ingénieurs ou Juristes en charge de la réglementation et de l'étiquetage
- Sociétés alimentaires ou fabricants d'ingrédients et d'additifs

Comment étiqueter les denrées alimentaires

Programme

> Se préparer au Règlement (UE) N°1169/2011 « Information des consommateurs sur les denrées alimentaires »

Comparaison avec la directive 2000/13/CE sur les points suivants :

- Champ d'application / Définitions
- Entrée en vigueur, date d'application et mesures transitoires
- Textes abrogés / Textes modifiés
- Les responsabilités (article 8)
- Etiquetage : Les dispositions qui évoluent / Les nouvelles dispositions

- Mentions obligatoires (Dénomination de la denrée, Liste des ingrédients, Allergènes, Quantité nette, Pays d'origine ou lieu de provenance, Date de congélation...)

- Mentions obligatoires complémentaires pour des catégories spécifiques de denrées alimentaires

- Présentation des mentions obligatoires

- Informations facultatives

- Mesures nationales

• Cas des denrées alimentaires non pré-emballées / du B to B

• Travaux de la Commission européenne

- Actes délégués et actes d'exécution prévus dans le RE 1169/2011 (Ex : Allergènes, lisibilité...)

> Lien avec d'autres réglementations

- Réglementation « Métrologie »
- Directive 2011/91 sur l'indication de lot

> Se préparer à la déclaration nutritionnelle

Les dispositions du RE 1169/2011 qui va remplacer la directive 90/496/CEE modifiée

> Valorisation marketing des produits

- Examens d'étiquetages en relation avec des avis de l'administration, la jurisprudence...
- Travail en atelier

Les +

Formation animée par le cabinet SIRENE, auteur des répertoires RREDA et de la base de données en droit alimentaire ALEXIA. Experts en droit alimentaire européen et français en relation directe avec les administrateurs de la Commission européenne.

A noter : Avant la formation, vous pouvez poser **5 questions sur votre propre étiquetage** à nos deux experts, qui s'engagent à vous répondre lors du stage ou par courrier si cela est confidentiel.

Référence : **RA003**
 Prix : 750 € HT (897 € TTC)

DATE : 26 mars
LIEU : Paris
DURÉE : 1 jour / 7 heures
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Appréhender le champ d'application du règlement CE N°1924/2006 sur les allégations nutritionnelles et de santé
- Définir ce qui entre dans le champ d'application du règlement et ce qui est en dehors du texte
- Connaître les moyens de communication santé à l'intérieur du règlement (marque, communication bien-être...)
- Identifier les outils de communication en dehors du règlement (sponsors, repas, communication corporate, communication vers les professionnels de santé...)

Public

- Directeurs, responsables des services Qualité, R&D et Réglementation
- Secteurs : Industries agroalimentaires et fabricants d'ingrédients et additifs

Communication nutritionnelle et de santé

NOUVEAU

Programme

- > **Principes généraux à respecter en matière de communication nutritionnelle**
- > **Allégations nutritionnelles et de santé : le Règlement CE 1924/2006**
 - Contexte, objet, champ d'application, principes généraux
 - Conditions générales d'utilisation des allégations nutritionnelles et de santé
 - Les différents types d'allégations
 - Les conditions générales à respecter
 - Les conditions spécifiques
 - Les allégations nutritionnelles : Allégations autorisées / Conditions à respecter
 - Les allégations de santé (article 135 et article 136) : Allégations autorisées / Conditions à respecter
 - Les contraintes d'étiquetage
- > **Travaux dirigés : Etudes de cas pratiques**
 - Examen d'étiquetages et vérification de la conformité d'exemples de communications nutritionnelles et santé au RE 1924/2006
 - Utilisation des allégations autorisées

Les +

Formation animée par Me Gilles BOIN, avocat spécialiste du droit alimentaire - Cabinet Keller & Heckman.

Une demi-journée consacrée aux travaux dirigés sur des études de cas pratiques.

Référence : **RA004**
 Prix : 750 € HT (897 € TTC)

DATE : 28 mai
LIEU : Paris
DURÉE : 1 jour / 7 heures
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Comprendre et interpréter la réglementation européenne et française sur les arômes
- Faire le point sur les évolutions liées à l'entrée en application le 20/01/2011 du règlement CE N° 1134/2008

Public

- Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Réglementation
- Secteurs : Industries agroalimentaires et fournisseurs d'ingrédients

Réglementation des Arômes et Denrées Aromatisées

Programme

- > **Le règlement (CE) N°1334/2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes**
- > **Rappel du cadre général de la législation alimentaire européenne**
- > **Champ d'application et définitions**
 - Qu'est ce qu'un arôme ?
 - De quoi est-il constitué ?
 - la partie aromatisante (différents agents d'aromatisation)
 - les autres ingrédients ayant un rôle exclusivement dans l'arôme : denrées, supports, additifs...
- > **Conditions d'utilisation des arômes**
 - Substances indésirables dans les denrées alimentaires
 - Répertoire des substances aromatisantes
 - Liste communautaire
 - Point sur les arômes de fumée
- > **Etiquetage des arômes vendus en tant que tels**
 - Etiquetage des arômes en B to B
 - Etiquetage des arômes en B to C
 - Utilisation du terme « naturel »
- > **Etiquetage des arômes dans la liste des ingrédients des denrées aromatisées** (Cas de l'utilisation d'un ou de plusieurs arômes)
 - Désignation dans la liste d'ingrédients
 - Utilisation du terme « naturel »
 - Illustrations, représentations graphiques...
- > **Point sur l'utilisation d'additifs dans les arômes**

Les +

Point à date sur l'application du règlement N° 1134/2008 relatif aux arômes et ingrédients à propriétés aromatisantes.

Les apports théoriques seront mis en application lors d'exercices pratiques.

Référence : **RA011**
Prix : 750 € HT (897 € TTC)

DATE : 28 mars
LIEU : Rennes
DURÉE : 1 jour / 7 heures
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Prendre conscience de l'importance de la propriété industrielle
- Connaître les différentes stratégies (brevet, secret, marque...) et les principaux cas d'utilisation de la PI
- Savoir comment manager la PI au quotidien pour dynamiser l'innovation, protéger ses créations, défendre ses droits...

Public

Dirigeants, responsables R&D, responsables Marketing...

Les fondamentaux de la propriété industrielle

Adoptez les bons comportements

NOUVEAU

Programme

Matinée

> Introduction

- Propriété industrielle (PI) : de quoi s'agit-il ?
- L'importance du management de la propriété industrielle pour une PME

> Outils de la protection et principaux cas d'utilisation de la PI :

Brevet, Secret, Marque, Dessins et modèles, Droits d'auteur, Noms de domaines...

• Panorama des outils disponibles pour protéger :

- Les créations techniques (Procédés, machines, emballages fonctionnels, installations de production, produits nouveaux...)
- Les créations d'ordre esthétique (La forme, le design, la présentation du produit ou de son contenant (packaging))
- Les signes distinctifs (Nom, logo, étiquette) ...

• La durée de la protection : Limitée dans le temps ou non ?

> Stratégies d'utilisation de la PI

- Les règles principales à retenir
- Les idées reçues sur la PI, en particulier sur l'Enveloppe Soleau
- Les coûts
- Les précautions à prendre...

Après-Midi

> Manager la propriété industrielle au quotidien dans une PME

- Pour dynamiser l'innovation
- Pour protéger ses créations
- Pour défendre ses droits
- Pour contractualiser les relations avec les tiers et prévoir des clauses relatives à la PI
- Pour ne pas empiéter sur les droits d'un concurrent (contrefaçon)

> Illustrations par des exemples et des études de cas (adaptés aux profils des participants)

Les +

Formation animée par Jean-Yves BRANGER, Conseil en Propriété Industrielle, Responsable du bureau de Rennes du Cabinet REGIMBEAU, mandataire européen agréé près l'Office Européen des Brevets.

Nombreuses illustrations par des études de cas concrets.

Veille réglementation alimentaire française et communautaire



- L'outil pour vous informer **chaque mois par mail** sur l'actualité réglementaire
- En devenant adhérent, participez au Club Réglementation et bénéficiez de **moments d'échanges privilégiés** pour mieux comprendre et approfondir les évolutions liées à un sujet d'actualité

CONTACT : Christine GEOFFROY - Tél : 02.98.10.18.32 - christine.geoffroy@adria.tm.fr
Anne-Gaelle LOC'H - Tél : 02.98.10.18.81 - anne-gaelle.loch@adria.tm.fr



Pilotez et optimisez la production

Programme

> L'évaluation des performances

- Mesurer de façon précise la performance d'un processus de production : tableau de bord productivité, rendement, freinte, TRS (Taux de Rendement Synthétique) ...
- Mettre en évidence les différents événements qui pèsent le plus sur les performances de l'atelier : pannes, arrêts, non conformité ...

> L'analyse et la résolution de problèmes

- Comprendre le principe de base de l'amélioration continue : Kaizen, Lean Manufacturing
- Connaître les principaux outils de la résolution de problèmes : diagramme d'Ishikawa, QOQCP, brainstorming, 5 pourquoi...
- Animer avec méthodologie une démarche de résolution de problème : PDCA, 8D

> L'action méthode

- Savoir identifier l'origine des sources de gaspillage et goulots d'étranglements : analyse de déroulement
- Connaître les principes de base des « 5S » (Seiri Seiton Seiso Seiketsu Shitsuke)
- Savoir rationaliser les changements de séries en appliquant le SMED (Single Minute Exchange Die)

> L'action maintenance

- Connaître les différents types de maintenance : corrective, préventive, prédictive ...
- Mettre en place une maintenance de « 1 et 2 niveaux »
- Améliorer la performance des moyens de production : fiches critères machines, fiches anomalies TPM (Total Productive Maintenance), avec classification

> L'action qualité

- Connaître les enjeux de la qualité en production et les conséquences pour le client, le consommateur, l'entreprise, l'administration
- Comprendre quelle est la mission d'un manager dans l'arbitrage entre qualité et production
- Apprendre à traiter les manques d'engagements et les problèmes de la sécurité alimentaire au sein de son équipe

Allez + loin

Module complémentaire :

Formation « **Responsabilisez vos équipes de production** » (MP035)

Les 27 et 28 novembre 2013 à Rennes

Tarif spécial pour les 2 modules (MP001 + MP035)
= 1650 € HT

Bonnes pratiques d'hygiène pour la MAINTENANCE

Programme

> Rappels d'hygiène et qualité

- Notion de qualité d'un produit alimentaire
- Pourquoi de plus en plus d'hygiène/sécurité des aliments
- Place de l'homme maintenance dans le système qualité
- Sécurité alimentaire / notion de dangers
- Exigences des référentiels IFS et BRC, et de la norme ISO 22000 en matière de maintenance :
 - gestion des équipements, infrastructures
 - étalonnage et vérification des appareils de mesure et de surveillance
 - gestion des corps étrangers
 - hygiène et nettoyage
 - validation des équipements
 - maintenance

> Règles élémentaires d'hygiène liées aux interventions « maintenance »

- **Bonnes pratiques avant l'intervention** : tenue, outillage, organisation du chantier, périmètre d'intervention...
- **Bonnes pratiques pendant l'intervention** : bonnes pratiques de graissage, recensement des outils et pièces, règles lors d'un changement de néon, maintenance et astreintes...
- **Bonnes pratiques après l'intervention** : nettoyage et désinfection, libération de la ligne, enregistrement des interventions...
- Les **interventions externes**
- Les **règles du rangement** et les 5S
- Le **nettoyage et la désinfection** des outils
- Les règles à prendre en compte lors d'une modification ou une conception de matériel
- Les **erreurs de comportement** à ne pas commettre

> La méthode HACCP

- La méthode HACCP : définition, vocabulaire
- Intégration de la maintenance dans l'équipe HACCP : rôles et compétences
- Analyse des dangers, identification des PRP, des PRPO, des CCP
- Les CCP : modalités de surveillance, actions correctives à mettre en place en cas de dérives

> Notions de conception hygiénique

Aptitude à la vidange, cartérisation, châssis, bâti et implantation, passerelle, soudures, trémies, visserie...

> La lubrification

- Comment lubrifier sans danger ?
- Aspects réglementaires et normatifs
- Evaluation des risques et conditions d'utilisation des lubrifiants
- Rôle des différents services dans la maîtrise de ces risques

> Fluides industriels

Choix des additifs et des produits de traitement des fluides (eau, air, vapeur...)

Les +

Illustrations et exemples issus des retours d'expériences du formateur.

Référence : **MP001**

Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : **30 & 31 janvier**
LIEU : Rennes
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Apprendre à piloter son activité avec les bons indicateurs
- Identifier et hiérarchiser les sources de gaspillages dans le processus
- Comprendre les enjeux de la résolution de problèmes
- Connaître les principaux outils d'amélioration des flux et des moyens de production

Public

Responsables de production, responsables d'ateliers, responsables de secteurs, responsables maintenance, agents et techniciens méthodes...

Référence : **MP007**

Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : **23 & 24 janvier**
LIEU : Rennes
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Appréhender les risques sanitaires liés aux opérations de maintenance dans le cadre de la production alimentaire
- Savoir organiser les interventions dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Être capable de valider l'absence de risque sanitaire suite à une intervention de maintenance
- Acquérir des notions de conception hygiénique pour être capable d'identifier les défauts des équipements

Public

Ingénieurs et techniciens des services maintenance et technique

Référence : **EM001**
Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : **14 & 15 mai**
LIEU : Paris
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRE : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Préciser les caractéristiques, les conditions d'utilisation et les contraintes de mise en oeuvre des polymères plastiques
- Identifier les critères de choix et établir le cahier des charges d'un emballage plastique
- Faire un tour d'horizon des nouveautés et des innovations
- Prendre en compte la réglementation contact alimentaire et l'environnement dans le développement de nouveaux emballages

Public

- Responsables conditionnement, achats, qualité, laboratoire, technique
- Ingénieurs R&D, Techniciens de fabrication, méthodes, Ingénieurs applications du secteur emballages

Sélection des emballages plastiques

Programme

> Les matières plastiques

- Fabrication, caractéristiques et propriétés des matériaux plastiques :
 - Les matériaux simples
 - Les matériaux complexes
 - Les bio-plastiques
 - Additifs et enductions
- Mise en forme des emballages en matière plastique
 - Injection, Thermoformage, Extrusion
- Propriétés comparatives
 - Perméabilité
 - Résistance à la température
 - Propriétés mécaniques
 - Prix
- Impression de l'emballage
 - Héliographie
 - Flexographie
 - Impression numérique

> Emballages utilisés suivant les produits

- Le cahier des charges fonctionnel
- Critères de choix suivant les produits
 - Charcuterie, salaison
 - Plats cuisinés frais, pasteurisés, appertisés
 - Épices, fruits secs
 - Légumes 4^{ème} et 5^{ème} gamme
 - Pâtes alimentaires fraîches
 - Volailles, poissons
 - Fromages et laitages
 - Café
 - Pâtisseries
- Innovations et tendances emballages

> Prise en compte de la réglementation

- Contact alimentaire : la nouvelle réglementation plastique
- Environnement et éco-conception : prévention et recyclage
- Comment monter un dossier réglementaire ?

> Comment satisfaire la triple contrainte : produit, matériau, machine d'emballage

- Les différentes machines d'emballage
 - Ensacheuses, operculage, thermoformage
- Les contrôles au conditionnement
 - Contrôles soudures
 - Mise sous atmosphère contrôlée
 - Les ouvertures faciles
- Contraintes des matériaux pour chaque type de machine

> Cahier des charges technique

Les +

Étude de cas sur vos échantillons d'emballages souples et rigides (et fiches techniques correspondantes).

Module complémentaire :

« Emballages papiers et cartons » (ci-dessous)

EM001 + EM005 = 1450€ HT les 3 jours de formation
(au lieu de 1700€ HT)

Référence : **EM005**
Prix : 750 € HT (897 € TTC)

DATE : **16 mai**
LIEU : Paris
DURÉE : 1 jour / 7 heures
HORAIRE : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Appréhender la fabrication et l'impression des emballages en papier-carton
- Identifier leurs caractéristiques et applications
- Choisir un type de carton adapté aux contraintes marketing et logistiques

Public

Services Marketing, R&D, conditionnement, achats, logistique

Emballages papiers, cartons plats et ondulés

Programme

> Du papier au carton

- Les constituants du papier
- La fabrication du papier et du carton plat

> Les caractéristiques du carton plat

- Choix des papiers
- Grammage, épaisseur
- Rigidité
- COBB, humidité

> Impression et découpe

- Offset et flexographie
- Découpe et rainurage

> Collage

- Colles à froid
- Colles à chaud

> Cahier des charges et réglementation

> Contact alimentaire

> Le carton ondulé

- La fabrication du carton ondulé
- Les différents types de cannelures

> Les emballages en carton ondulé

- Les caisses
- Les découpes

> Carton ondulé et contraintes logistiques

- Palettisation
- RCV (résistance à la compression verticale)

> Cahier des charges

> Innovations en emballage carton

Les +

Vous êtes invités à vous munir d'échantillons de vos emballages et de leurs fiches techniques pour les études de cas.

Module complémentaire :

« Emballages plastiques » (ci-dessus)

EM001 + EM005 = 1450€ HT les 3 jours de formation
(au lieu de 1700€ HT)

Référence : **OA024**
 Prix : 750 € HT (897 € TTC)

DATE : **19 mars**
 LIEU : Paris
 DURÉE : 1 jour / 7 heures
 HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Acquérir des connaissances modernes sur les mécanismes sensoriels de la dégustation et le plaisir alimentaire
- Apprendre à verbaliser ses perceptions sensorielles, et acquérir une démarche pour générer des descripteurs produits
- S'initier à l'évaluation sensorielle

Public

- Direction, Services R&D, Marketing et commercial des IAA
- Toute personne amenée à échanger sur la formulation et la qualité sensorielle des produits alimentaires

Le goût

Apprenez à verbaliser vos perceptions sensorielles

Programme

> Découverte du goût et de la dégustation (sous forme d'atelier)

- Influence de la vue sur les autres sens (attentes visuelles)
- Découverte des composantes du goût : les arômes, l'univers des saveurs, les sensations telles que le piquant, le brûlant, le rafraîchissant, le pétillant...etc., qui participent aussi au goût
- La sensibilité tactile des doigts et de la bouche

Note :

Les travaux pratiques permettent d'aborder des notions de physiologie sensorielle de façon interactive et individualisée. Un éclairage particulier sera mis sur les différences de perceptions entre les goûteurs, ainsi que sur la verbalisation des perceptions sensorielles.

> Plaisir et préférences alimentaires

- Les déterminants des préférences et des aversions (facteurs biologiques, psychosociaux, culturels et cognitifs)
- La néophobie alimentaire (méfiance vis-à-vis des aliments nouveaux)
- L'apprentissage du goût chez les jeunes

> Sensibilisation à l'évaluation sensorielle

- Les différents types d'épreuves : épreuves de différence, épreuves descriptives, épreuves hédoniques
- Et leur organisation : sujets, environnement, modalités opératoires

Les +

Marketing / R&D :

Ayez un vocabulaire commun pour parler du goût de vos produits !

Travaux pratiques permettant d'illustrer les apports théoriques.

Référence : **OA001**
 Prix : 1400 € HT (1674,40 € TTC)

DATE : **26 au 28 mars**
 LIEU : Paris
 DURÉE : 3 jours / 21 heures
 HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Appréhender les potentialités de l'analyse sensorielle dans le cadre de la formulation de produits, de contrôle qualité et/ou de tests consommateurs
- Intégrer les bases neurophysiologiques et statistiques
- Mettre en place, dans la pratique, un laboratoire d'analyse sensorielle

Public

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Qualité, marketing...
 Analystes sensoriels

Maîtriser les outils de l'analyse sensorielle

Programme

> Bases neurophysiologiques des perceptions sensorielles

Fonctionnement des organes neurosensoriels et facteurs conditionnant la réponse affective

> Importance économique & domaines d'applications de l'analyse sensorielle

> Les principes méthodologiques de l'analyse sensorielle

> Mise en place d'un laboratoire d'analyse sensorielle

> Panorama général des méthodes sensorielles adaptées aux questions posées en entreprise

- Tests de différence ou de similitude
- Tests de classement
- Méthodes descriptives de profils sensoriels
- Tests de notation hédonique
- Recherche des axes d'optimisation des produits

> Session pratique en salle d'analyse sensorielle

Conception, réalisation et suivi des tests de base en analyse sensorielle

Conception, mise en œuvre, participation et traitement des données concernant des tests de différence, de classement, d'appréciation hédonique, de reconnaissance d'odeurs et de saveurs, de génération de descripteurs.

> Traitements statistiques élémentaires des tests sensoriels

- Statistiques descriptives élémentaires
- Tests paramétriques et non paramétriques appliqués à l'analyse sensorielle (comparaison de moyennes, interprétation des classements, etc.)

La session permettra également le traitement des données réelles obtenues lors des sessions pratiques.

> Session pratique en salle d'analyse sensorielle

Définition des descripteurs et caractérisation de produits lors d'une épreuve descriptive

> Principales méthodes statistiques d'analyse multidimensionnelle des données

- Analyse en composantes principales
- Méthodes de classification en analyse sensorielle

> Principaux systèmes informatiques d'acquisition et de traitement des données sensorielles

> Réponses aux questions spécifiques

Les +

Exercices pratiques en laboratoire d'évaluation sensorielle.

Formation proposée en partenariat avec « Les Maisons du Goût », animée par un ingénieur senior en analyse sensorielle.

Référence : **TP001**
 Prix : 980 € HT (1172,08€ TTC)

DATE : **29 & 30 mai**
 LIEU : Paris
 DURÉE : 2 jours / 14 heures
 HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Appréhender les phénomènes physiques, biochimiques, microbiologiques et l'impact nutritionnel des opérations de congélation et de décongélation
- Présenter les différentes techniques de congélation et de décongélation en IAA
- Comparer les technologies en fonction des applications et des coûts de production pour choisir la technique appropriée à son produit

Public

Ingénieurs et techniciens des services Production, Qualité et R&D

Congélation et Décongélation des produits alimentaires

Programme

- > **Rappels sur les méthodes de congélation, leurs caractéristiques et les contraintes réglementaires**
 - Froid mécanique dynamique ou statique
 - Froid cryogénique
 - Définitions et contraintes réglementaires
- > **Effets de la congélation sur la qualité des aliments**
 - Données générales
 - Constituants cellulaires des produits
 - Impacts biochimiques
 - Impacts sur les nutriments et sur les microorganismes
 - Données particulières sur certaines filières :
 - Produits animaux (viandes, poissons)
 - Fruits et légumes
 - Céréales et produits dérivés
 - Produits laitiers et ovoproduits
 - Produits élaborés (plats cuisinés, pâtisseries, ...)
- > **Moyens de maîtrise de ces effets**
 - Actions sur la vitesse de congélation
 - Maîtrise des conditions de stockage (durée, variation, température maximum)
 - Pré-traitements des produits
 - Conception adéquate des produits élaborés
 - Moyens de correction
 - Présentation de cas concrets
- > **Méthodes et équipements de congélation**
 - Congélateurs à contact direct
 - Congélateurs à soufflage d'air
 - Congélateurs à immersion
 - Congélateurs à vaporisation de liquide ou de solide
- > **Impact et importance de l'entreposage**
 - Conception et utilisation des entrepôts
 - Impact des conditions de stockage sur les aliments
 - Durée pratique de conservation des aliments congelés
 - Aspects réglementaires
- > **Aspects généraux de la décongélation des aliments**
 - Modifications apportées par la décongélation
 - Comportement des microbes lors de la décongélation
 - Aspects réglementaires
 - Impacts sur les propriétés organoleptiques
- > **Méthodes de décongélation**
 - Méthodes de décongélation actuelles
 - Techniques de décongélation par réchauffement externe
 - Techniques de décongélation par réchauffement interne
 - Comparaison des diverses méthodes
 - Choix des techniques en fonction des objectifs et du produit
 - Conception et réalisation d'emballages spécifiques pour une décongélation consommateur
- > **Optimisation du couple congélation-décongélation**
 En fonction de la nature du produit, de son mode de commercialisation et de son utilisation finale (*adaptation aux entreprises présentes*)

Les +

Illustrations et exemples issus des retours d'expériences du formateur.

Conduite de l'autoclave en IAA

Programme

- > **Rôle et objectifs du traitement par la chaleur**
 - Les microbes : causes d'altération des aliments et d'intoxications, facteurs de développement
 - Les traitements de conservation
 - Effet du chauffage sur la destruction des microbes : stérilisation, pasteurisation
 - Le niveau de stérilisation - Germes tests
- > **Le barème de stérilisation et son importance**
 - Transfert de chaleur dans le produit : facteurs d'influence
 - Etude des différentes phases du cycle de stérilisation (montée, palier, refroidissement)
 - Le barème : importance des paramètres définis pour garantir l'efficacité de la stérilisation
 - La valeur stérilisatrice : Définition et calcul - Intérêt de la mesure de température
 - Risques de déviation du barème et conséquences
- > **L'équipement de stérilisation et son fonctionnement**
 - L'autoclave et le déroulement de la stérilisation : notion de pression/température
 - Instrumentation d'un autoclave (Dispositifs de sécurité, Équipements de commande, Organes de contrôle)
 - Modes de stérilisation (eau, vapeur)
 - Types de matériels : stérilisateur discontinu/continus
 - Principes de fonctionnement et spécificités de différents équipements : «Steriflow», «Lagarde»
- > **La conduite de la stérilisation et la gestion des dysfonctionnements**
 - Le pilotage : bonnes pratiques et maîtrise des risques
 - Le suivi et le contrôle du cycle de stérilisation : mesures, enregistrements
 - Dysfonctionnements : nature, moyens de détection
- La gestion des dysfonctionnements : pilotage par l'automatisme, interventions de l'opérateur (pilotage en mode manuel)
- > **L'emballage**
 - Les différents types d'emballages et les moyens de fermeture étanche : sertissage, thermoscellage, capsulage
 - L'importance de la fermeture étanche - Observation de défauts d'étanchéité
 - Les défauts imputables à la stérilisation
 - Impact des nouveaux emballages sur les opérations de stérilisation et sur la conduite de l'autoclave
- > **Aspects sécurité**
 - Réglementation, champ d'action
 - Règles à respecter
 - Applications aux appareils à eau et à vapeur

Les +

Pratique de l'autoclave en atelier :

- Illustration de différents matériels statiques vertical et horizontal (pilotes Steriflow et Lagarde) : caractéristiques de fonctionnement, instrumentation
 - Conduite de la stérilisation à l'eau, à la vapeur (sans ou avec contrepression)
 - Contrôle de l'évolution de la température à coeur : illustration pour différents produits et formats
 - Simulation d'accidents d'autoclavage sur pilote Steriflow : observation de la gestion du défaut par l'automatisme, cas nécessitant l'intervention de l'opérateur, modalités d'intervention
- Animateur APAVE pour la partie sécurité

Référence : **TP002**
 Prix : 1300 € HT (1554,80 € TTC)

DATE : **19 au 21 février**
 LIEU : Quimper
 DURÉE : 2,5 jours / 18 heures
 HORAIRES : 1^{er} jour 13h30 - 17h45
 2^{ème} et 3^{ème} jours 8h30 - 17h45

Objectifs

- Comprendre le principe de la stérilisation et le fonctionnement d'un autoclave
- Appréhender le rôle du traitement par la chaleur et la notion de barème de stérilisation
- Comprendre le déroulement du cycle (pasteurisation - stérilisation) et l'importance des paramètres à contrôler
- Procéder à l'opération de stérilisation selon les Bonnes Pratiques de Fabrication et savoir réagir
- Connaître et respecter les procédures de sécurité attenantes à la conduite d'un autoclave

Public

Conducteurs d'autoclaves en ateliers de Fabrication

Technologie des produits aérés

Des bases de l'émulsion aux produits foisonnés

Programme

FORMULATION DES MOUSSES ET DES EMULSIONS

- > **Comprendre les systèmes alimentaires dispersés : aspects physico-chimiques**
 - Structure et fonction des constituants : sucres, matières grasses, tensioactifs
 - Choix d'un émulsifiant
 - Données physico-chimiques
 - Formation, déstabilisation
 - Ultra-structure
- > **Influence des paramètres de formulation sur le foisonnement**
 - **Études de cas**
Produits laitiers, charcutiers, produits à base de fruits ou légumes, sauces émulsionnées, boissons...
 - Formule : quels ingrédients ? quelles fonctionnalités ?
 - Mode opératoire : préparation des matières premières, ordre d'incorporation, ...
 - **Travaux Dirigés : (1^{ère} partie)**
Fabrication d'une mousse laitière et d'une mousse de légumes
 - Formule et procédé

> Foisonnement

- Technologie : principes et procédés, paramètres de réglage
- Équipements

> Démonstration en atelier

- **Travaux Dirigés : (2^{ème} partie)**
Fabrication d'une mousse laitière et d'une mousse de légumes
 - Application – démonstration en atelier

Table ronde : Séance de questions-réponses entre les participants et les intervenants autour d'un atelier de dégustation de produits mis sur le marché.

En option : le 16 mai (9h-12h30)

Atelier pratique :

« **Caractérisation de la structure et du comportement de mousses et émulsions - Contrôle de stabilité** »

Tarif pour les 2,5 jours de formation : 1400 € HT

TECHNOLOGIES ET APPLICATIONS

- > **Préparation des matrices à foisonner**
 - Moyens et techniques (mélange, émulsification, homogénéisation)
 - Modes opératoires et formulations (exemples)

Les +

- Bénéficiez des conseils de spécialistes des produits aérés.
- Démonstrations pratiques en atelier.

Référence : **TP003**
Prix : 1100 € HT (1136,60 € TTC)

DATE : **14 & 15 mai**
LIEU : Quimper
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRE : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Comprendre la physico-chimie des émulsions et des mousses (structure, formation, instabilité, ...)
- Appréhender la mise en œuvre et les procédés de fabrication des émulsions, mousses et produits aérés alimentaires à travers des études de cas et des démonstrations en atelier
- Connaître les technologies et les matériels d'émulsification et de foisonnement

Public

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Formulation

Référence : **TP007**
Prix : 1600 € HT (1913,60 € TTC)

DATE : **9 au 12 avril**
LIEU : Quimper
DURÉE : 3,5 jours / 25 heures
HORAIRE : 1^{er} jour 9h00 - 17h30
2^e et 3^e jrs 8h30 - 17h30
4^{ème} jour: 9h00 - 12h30

Objectifs

- Matérialiser l'influence de la qualité technologique des matières premières et de la fonctionnalité des ingrédients et des additifs dans les formulations
- Améliorer votre maîtrise et votre compréhension des phénomènes intervenant lors de l'opération de cutterage
- Appréhender les techniques de préparation et les modes de formulation des produits sous boyaux et en moule
- Optimiser votre conduite du cutterage par la connaissance des paramètres clés de la fabrication et par la maîtrise des rendements

Public

- Professionnels de la charcuterie-salaison
- Techniciens de Fabrication et de Contrôle Qualité

CUTTERAGE

et préparation de produits en Charcuterie - Salaison

Programme

- > **Critères de qualité des pâtes**
 - Critères de l'industriel, de l'hygiéniste et du consommateur
 - Importance du cutterage : séparation de gras et de gelée, texture, graisse, couleur...
- > **Qualité de la matière première, aptitudes technologiques**
 - Composants de base : maigre, gras, conjonctif
 - Prétraitement (présalage, marinage)
 - Aptitude à la transformation : les viandes congelées
 - Utilisation de viandes séparées mécaniquement
- > **Fonctionnalité des ingrédients et additifs**
 - Sel, sel nitré, sucres, amidons, polyphosphates
 - Protéines laitières, végétales...
 - Hydrocolloïdes
 - Nouvelles utilisations : conditions et modes d'utilisations, aspects réglementaires
- > **Préparation des gelées et émulsions de gras**
 - Formation des gelées et des émulsions
 - Agents émulsifiants
 - Mode de préparation et de formulation
 - Aromatisation et coloration des émulsions
- > **Principe du cutterage**
 - Formulation: rôle du maigre, du gras, des ingrédients, des additifs
 - Conduite du cutterage : ce qui se passe au cours du cutterage
 - Paramètres à respecter : ordre d'incorporation des composants, rôle de la température et du temps de cutterage
 - Matériel
- > **Critères de sélection d'un matériel de cutterage**
 - Principes, avantages et inconvénients
 - Utilisations, matériels et coûts

> Différentes techniques de préparation des pâtes de viandes et d'abats

- Cutter horizontal, cutter cuiseur mélangeur (modèle Stéphan), affineur micro-cut

> Accidents de fabrication - contrôle qualité

- Causes des accidents en cours de fabrication et sur produits finis
- Moyens de prévention

PRATIQUE EN ATELIER

- Préparation de gelées et d'émulsions
- Préparation et fabrication de produits sous boyaux (volaille et porc)
 - Pâte fine porc/volaille, roulade
 - Saucisson à l'ail
 - Boudin blanc
- Préparation et fabrication de produits en moule (volaille et porc)
 - Pâté de foie, mousse
 - Pâté de campagne, à hachage grossier
- Réalisation d'essais
 - Essais témoins
 - Défauts
 - Appréciations et commentaires sur les résultats obtenus
- Dégustation et analyse des produits fabriqués

Les +

- Stage référent de l'ADRIA.
- Démonstrations pratiques en atelier.

Référence : **TP036**
 Prix : 1100 € HT (1315,60 € TTC)

DATE : **19 & 20 juin**
 LIEU : Quimper
 DURÉE : 2 jours / 14 heures
 HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Acquérir une meilleure connaissance de la notion de valeur pasteurisatrice
- Être capable de mettre en place un barème de pasteurisation à partir de l'analyse des risques microbiologiques
- Appréhender les points critiques
- Définir un plan de validation du procédé et optimiser son plan de contrôle
- Optimiser la pasteurisation en fonction des DLC visées, des objectifs de qualité et du comportement des emballages

Public

- Responsables, Ingénieurs et Techniciens des services Qualité, R&D et Production des IAA en charge de la mise au point ou de l'application des barèmes de traitement thermique
- **Non abordé :**
Traitement continu aseptique

Barèmes de Pasteurisation

IAA : validez et optimisez vos pratiques

Programme

> Rappels microbiologiques

- Germes pathogènes et germes d'altération
- Facteurs de multiplication et conditions limites de croissance
- Traitements de conservation

> Maîtrise sanitaire

- Les produits pasteurisés au regard du règlement CE 2073/2005 « critères microbiologiques »
- Démarche HACCP et maîtrise des risques

> Comment fixer le niveau de pasteurisation ?

- Durée de vie et DLC
- Destruction des germes par la chaleur : thermorésistance
- L'analyse des risques microbiologiques :
 - Germes cibles
 - Les conditions de conservation
- Niveau de pasteurisation et valeur pasteurisatrice

> Comment définir et valider le traitement de pasteurisation ?

- Choix du barème et facteurs influents
- Maîtriser le comportement de l'emballage
- Le refroidissement
- Maîtrise industrielle et Facteurs de variation :
 - Notion de conditions critiques
 - Le barème industriel
- Qualification du procédé :
 - Son importance
 - La démarche
- Contrôle du produit fini
 - Optimiser le plan de contrôle microbiologique

> Etudes de cas :

- Pour l'analyse des risques microbiologiques
- Pour la construction d'un barème de pasteurisation pas à pas

> Comment optimiser les produits pasteurisés ? Pistes à explorer

- Optimisation des barèmes :
 - Notion de valeur cuisatrice
 - Démarche et outils
- Utilisation combinée des traitements thermiques et d'autres facteurs de conservation
- Apport de la microbiologie prévisionnelle : Présentation de l'outil Sym'previus avec illustration sur les produits pasteurisés

Les +

Illustrations dans hall pilote :

Comportement de l'emballage (mesure de déformation en fonction des différents procédés).

Référence : **TP038**
 Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : **12 & 13 juin**
 LIEU : Nantes
 DURÉE : 2 jours / 14 heures
 HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Connaître les caractéristiques de la matière première laitière et les principales opérations utilisées dans la transformation du lait
- Appréhender les conséquences des différentes opérations unitaires sur les caractéristiques physico-chimiques du lait et/ou de ses dérivés
- Connaître les compositions des différents produits laitiers, ainsi que le rôle des étapes et ingrédients dans les différents process laitiers

Public

- Ingénieurs et techniciens des services R&D, Qualité, Production...
- Toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base sur le lait et les produits laitiers

Les bases de la technologie laitière

Programme

> Découverte de la matière première

- Production laitière
- Composition des laits (vache et/ou chèvre)
- Variations de composition
- Aptitudes à la transformation

> Principales opérations unitaires : Traitement et préparation du lait

- Ecrémage
- Refroidissement
- Pasteurisation
- Homogénéisation
- Ultra-filtration

> Les différents process et la composition des produits

- Poudre de lait et dérivés
- Caséines
- Beurre
- Crème
- Produits frais
- Fromages (frais, pâtes molles et pâtes pressées – vache et chèvre, pâte filée)

> Synthèse – Bilan du stage

Les +

Formation animée par un expert de l'ENILIA (Ecole Nationale de l'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires).

Illustrations et exemples issus des retours d'expériences du formateur.

Référence : **OA022**
 Prix : 750 € HT (897 € TTC)

DATE : 19 & 20 juin
LIEU : Rennes
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRE : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Mieux connaître ses consommateurs et apprendre à orienter ses innovations produits
- Optimiser le management de son processus d'innovation
- Intégrer les contraintes économiques, réglementaires et marketing dans la gestion de projet
- Identifier les futures tendances de l'innovation alimentaire

Public

- Filière agroalimentaire
- Responsables et chefs de projets des services R&D, Responsables et chefs de projets des services marketing, Directions, Spécialistes de l'innovation...

Le rendez-vous des Managers de l'Innovation en IAA

7^{ème} édition

**Réservez
vos dates**

Soyez acteurs de cette nouvelle édition !

Rendez-vous sur la page : <http://goo.gl/ntEWy>
 ou sur notre site internet rubrique "Formation inter-entreprises" > "RDV des Managers de l'innovation"

Vous êtes chaleureusement invité(e) à **participer à l'élaboration du programme** de VOTRE rendez-vous !

En visitant **la page dédiée à cet événement sur notre site internet** (adresse ci-dessus), vous aurez l'opportunité d'être acteur à part entière de cette nouvelle édition :

- en **votant** pour vos favoris parmi une sélection de thèmes proposés
- en nous faisant part de vos **suggestions** de nouvelles thématiques

Nous comptons sur votre participation pour que ce rendez-vous soit plus que jamais le vôtre !

Les +

Deux journées d'échanges et d'informations pour **renforcer et stimuler l'innovation** au sein de votre entreprise !

Bénéficiez des connaissances et des retours d'expérience d'une sélection de spécialistes.

> Le programme détaillé sera disponible courant avril 2013

En participant au vote sur notre site, vous recevrez le programme en avant première !

Référence : **OA029**
 Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : 22 & 23 mai
LIEU : Rennes
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRE : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Appréhender les principes de bases du marketing alimentaire et des comportements de consommation
- Identifier les spécificités liées au secteur agroalimentaire
- Comprendre les liens collaboratifs entre R&D et Marketing.

Public

- Responsables et ingénieurs R&D ou tout collaborateur intervenant sur des projets d'innovation en collaboration avec le service marketing
- Personne intégrant un service marketing en IAA ou devant assurer des missions marketing ponctuelles

Les fondamentaux du Marketing alimentaire

NOUVEAU

Programme

> Introduction : Définitions, objets, enjeux

> Les fondamentaux du marketing appliqués au développement de produits alimentaires

- Politique de marque
- Politique de communication
- Politique de prix
- Politique de distribution
- Eléments de politique commerciale

> La compréhension du consommateur au service de l'innovation

- Les facteurs influençant la consommation alimentaire
 - Environnement du consommateur
 - Caractéristiques socio-démographiques (âge, sexe, classe sociale, ...)
 - Caractéristiques socio-psychologiques (personnalité, style de vie, ...)
- Les comportements de consommation
 - Traitement de l'information par les consommateurs
 - Processus d'apprentissage
 - L'interprétation des stimuli

> L'étude des comportements de consommation : Quelles études pour quelles étapes du développement du produit ?

- Panorama des études de la consommation et des consommateurs
 - Les études qualitatives (entretiens, focus groupes, ...)
 - Les études quantitatives (panels, enquêtes, ...)
 - Les études expérimentales (laboratoires, RHD, magasins, ...)
- Étapes de développement d'un produit et études adéquates
 - Création
 - Conception
 - Lancement
 - Croissance
 - Maturité
- Conclusion
 - Eléments clés du marketing
 - Eléments clés de la collaboration entre R&D et Marketing

Les +

Formation animée par deux enseignants chercheurs de l'ESC Brest

Référence : **IF015**

Prix : 1100 € HT (1315,60 € TTC)

DATE : 13 & 14 mars
LIEU : Paris
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRE : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Apprendre à valoriser des compétences culinaires dans un contexte industriel
- Savoir associer des savoirs technologiques et artisanaux
- Faciliter les échanges entre « Hommes de l'art » et Ingénieurs
- Acquérir une démarche méthodologique en formulation.

Public

- Industriels : Techniciens R&D, Chef de Projets. Comment utiliser, valoriser les savoirs issus des arts culinaires dans le contexte industriel du développement, de la formulation des produits
- Hommes de l'art : cuisiniers travaillant en industrie, cuisiniers consultants industriels, pour acquérir les principaux outils d'une démarche méthodologique en formulation industrielle, mise au point ou optimisation de produits.

Arts culinaires et développement de nouveaux produits

Une autre approche de l'innovation

NOUVEAU

Programme

> Introduction

- Rôles et finalités des arts culinaires
- Arts culinaires et agro-industries
- Innovation et arts culinaires
- Qu'est-ce qu'une recette ?

> Exploiter les sources

- Exploiter les sources
- Les statistiques et la cuisine...
- Comprendre les recettes
- Définir des recettes « moyennes »
- Reformuler, comparer

> Cuisiner & innover, 6 étapes clefs

- 1) Comprendre
- 2) Identifier les composants
- 3) Identifier des gestes
- 4) Convertir
- 5) Expérimenter
- 6) Exploiter

APPLICATION EN LABO R&D Travaux en binôme

> Adapter une recette artisanale

- « Blanquette de veau » (à confirmer)
- Décrypter, comprendre une recette
- Définition statistique d'une recette « moyenne »
- Identifier des étapes clefs
- Identifier la fonctionnalité des ingrédients
- « Déformuler » une recette
- Bâtir une formulation industrielle

> Développer un nouveau produit

« Nuggets de poisson » (à confirmer)

- Problématiques Formule
- Problématiques Procédé
- Formulation poisson & enrobage
- Définition de réponses expérimentales
- Expérimentations
- Analyse des résultats

> La démarche expérimentale

« Le macaron » (à confirmer)

- Comprendre les fondamentaux d'une recette
- Définir des réponses expérimentales
- Définir un domaine d'expérience
- Choisir une « stratégie » expérimentale
- Faire varier un ou des paramètres expérimentaux
- Observer des réponses expérimentales
- Tirer des conclusions

> Synthèse des travaux

Les +

Application directe de la théorie lors de travaux dirigés en laboratoire de R&D.

Groupe limité à 10 participants.

Référence : **OA007**

Prix : 1050 € HT (1255,80 € TTC)

DATE : 13 & 14 février
LIEU : Rennes
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRE : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Appréhender les différentes utilisations des plans d'expériences en IAA à partir d'exemples choisis dans les domaines de la formulation et des procédés
- Savoir constituer et exploiter un plan d'expériences
- Travailler sur des études de cas pratique sur logiciel.

Public

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Formulation, Production, Qualité

Atelier pratique

Innovez grâce aux plans d'expériences

Programme

> Découvrir la méthodologie des plans d'expériences

- Définition
- Exemple de modélisation
- Objectif d'une démarche expérimentale
- Notion d'espace expérimental
- Notion de surface de réponse

> Comment construire un plan d'expériences

- Formaliser le problème
- Repérage des variables influentes
- Sélection de variables et modalités
- Nombre minimum d'essais
- Construction d'un plan adapté
 - Plan factoriel complet
 - Plan factoriel fractionnaire
- Méthodologie des surfaces de réponse
 - Plan central composite
 - Surface de réponse
 - Courbes d'isoréponses
- Caractérisation d'un mélange
 - Démarche d'analyse « plan de mélange »

> Analyse statistique et interprétation des résultats

- Modélisation de la réponse
- Analyse de régression, validation du modèle
- Représentations graphiques :
 - Graphe des effets
 - Surfaces de réponses
 - Courbes d'iso-réponses

> Travaux dirigés : Exercices d'application et utilisation du logiciel Statgraphics

Etudes de cas :

- Plan factoriel complet
- Plan factoriel fractionnaire
- Surface de réponse
- Cas des mélanges
- Exploitation statistique des résultats

Les +

Nombreuses applications pratiques lors de travaux dirigés en salle informatique (un ordinateur par stagiaire).

Groupe limité à 8 personnes.

Référence : **IF003**

Prix : 1050 € HT (1255,80 € TTC)

DATE : **27 & 28 mars**

LIEU : Paris

DURÉE : 2 jours / 14 heures

HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Comprendre les mécanismes de gélification et les méthodes d'évaluation des propriétés épaississantes et gélifiantes
- Connaître les caractéristiques physico-chimiques, intérêts technologiques et contraintes d'utilisation des épaississants et gélifiants en IAA
- Identifier les critères de choix des épaississants et gélifiants et leurs applications

Public

- Ingénieurs et Techniciens des services R&D et Formulation
- Ingénieurs Applications et Responsables Techniques
- Responsables Qualité, Achats
- Secteurs Agro-alimentaire, Diététique, Ingrédients et additifs, Fabricants de mixes

Epaississants et gélifiants**Programme**1^{ère} journée

- > **Les agents de la texture et les mécanismes de structuration**
 - Pourquoi mettre en oeuvre des agents de texture ?
 - Mécanismes d'épaississement
 - Mécanismes de gélification
 - La relation avec la texture et les propriétés d'usage
 - Les interactions au cours des formulations
- > **Les méthodes d'évaluation des textures**
- > **La rhéologie, un outil de choix**
- > **Les amidons et les amidons modifiés chimiquement de maïs, de blé, de tapioca et de pomme de terre**
- > **Les agents de texture protéiques**
 - Les protéines laitières
 - Les protéines carnées
 - Les protéines végétales

2^{ème} journée

- > **Les hydrocolloïdes autres que l'amidon**
Caroube, guar, xanthane, scléroglycane, alginate, pectine, carraghénane, ... :
Origine, structure, fonctionnalités et applications
- > **Etudes de cas : Bien choisir son texturant alimentaire**
 - Critères de choix d'un agent de texture
 - Contraintes techniques de mise en oeuvre
 - Synergies et antagonismes

Les +

Bénéficiez des connaissances et des retours d'expériences d'une sélection de spécialistes (consultants, enseignants-chercheurs, industriels).

Référence : **IF009**

Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : **13 & 14 février**

LIEU : Paris

DURÉE : 2 jours / 14 heures

HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Appréhender l'offre des aromatisants en termes de consommations, d'applications, de formes commerciales, de tendances et de procédés de fabrication
- Analyser les mécanismes de la perception des arômes et les interactions arômes/ingrédients alimentaires pour mesurer leurs incidences en formulation
- Appréhender la formulation de mélanges aromatiques, approfondir la réglementation

Public

- Responsables des Achats, Ingénieurs et Techniciens des services R & D, formulation, qualité, laboratoire
- Secteurs : IAA et fournisseurs d'ingrédients

Connaître les arômes et les agents aromatisants**Programme**

- > **Introduction**
Pourquoi utiliser des arômes dans l'industrie alimentaire ?
- > **Le marché des arômes et ses principaux intervenants**
Les grandes tendances
- > **Définition des termes aromatiques**
Goût, saveur, arôme, flaveur
- > **Qu'est-ce qu'un arôme ?**
 - Arômes endogènes et exogènes
 - Les principales formes d'arômes
 - Les principaux agents d'aromatization et leurs modes d'obtention
 - Les supports et additifs
- > **La formulation**
 - Notions d'équilibre aromatique
 - Les différentes approches
- > **Les procédés de fabrication**
- > **La législation**
 - Réglementation européenne et étiquetage
 - Illustration des arômes
 - Comment valoriser son aromatisation ?
- > **Comment perçoit-on un arôme ?**
Notions de physiologie sensorielle
- > **Qu'est-ce qu'une saveur ?**
Les 5 saveurs fondamentales
- > **Comment perçoit-on une saveur ?**
Notions de physiologie sensorielle
- > **Un arôme, à quoi ça sert ?**
 - Fonctionnalités
 - Mode d'incorporation
- > **Comment utiliser un arôme dans un produit alimentaire ?**
 - Dosage
 - Etiquetage
- > **Les interactions arôme-matrice**
Influence des ingrédients et des procédés de fabrication sur la perception aromatique
- > **La communication entre l'industrie aromatique et l'industrie alimentaire**
Le Cahier des charges
- > **Comment évaluer un arôme dans un produit alimentaire ?**
Notion de descripteurs

Les +

Une **formation complète** pour découvrir le monde de l'aromatique et ses applications en agroalimentaire.
De nombreux **exercices pratiques**.

Référence : **IF029**

Prix : 1050 € HT (1255,80 € TTC)

DATE : **3 & 4 avril**

LIEU : Paris

DURÉE : 2 jours / 14 heures

HORAIRE : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Comprendre les mécanismes de l'oxydation et anticiper ses conséquences sur la qualité organoleptique, nutritionnelle et toxicologique des aliments
- Optimiser vos process et formulations grâce à l'utilisation d'antioxydants et à la mise en oeuvre de moyens technologiques adaptés

Public

Responsables, ingénieurs et techniciens des services R&D, formulation

Comprendre, prévenir et maîtriser l'oxydation des produits alimentaires

Programme

L'OXYDATION DES LIPIDES

- > **Les mécanismes de l'oxydation**
 - Rappels de biochimie
 - Les mécanismes de l'oxydation des lipides
 - Exemples de produits alimentaires cibles de l'oxydation
- > **Les conséquences de l'oxydation**
 - Conséquences organoleptiques (couleur, texture et goût)
 - Conséquences sur la conservation (DLUO)
 - Conséquences sur les qualités nutritionnelles
 - Implications toxicologiques
- > **Comment mesurer l'état d'oxydation des matières grasses**
 - Méthodes analytiques pour mesurer le degré d'oxydation
 - Méthodes analytiques pour mesurer la résistance à l'oxydation
 - Critères de choix d'une méthode de mesure
- > **Tests d'oxydation accélérés**

LES AUTRES CIBLES DE L'OXYDATION : les protéines, les polyphénols et les glucides

Mécanismes, facteurs déclenchants, impacts sur le produit et freins existants

AGIR SUR LE PROCESS POUR FREINER L'OXYDATION

- > **Agir sur le process**
 - Diminuer la température, l'agitation
 - Maîtriser la qualité des matières premières et leur stockage
 - Influence de la congélation
- > **Agir sur la formulation**
 - Influence de l'Aw
 - Les mélanges à éviter

AGIR SUR L'OXYGENE DISSOUS

Atmosphères modifiées, inertage, potentiel redox

LES ANTIOXYDANTS

- > **Mécanismes d'action des antioxydants**
 - Les cibles des antioxydants
 - Les méthodes de dosage
 - Stabilité au cours du process
 - Méthodes de mesure du pouvoir antioxydant
- > **Les antioxydants naturels : peuvent-ils remplacer les antioxydants de synthèse ?**
 - L'apport industriel sur les antioxydants
 - Mode d'obtention et standardisation, solutions et mélanges, vecteurs
 - Exemples d'applications
 - Ingrédients antioxydants
 - Réglementation

PROTÉGER LES PRODUITS GRÂCE AU CONDITIONNEMENT

- Les emballages barrière aux gaz
- Les emballages actifs
- La mise sous atmosphère protectrice
- Les tendances pour concilier l'environnement et les matériaux barrière

Les +

Bénéficiez des connaissances et des retours d'expériences d'une sélection de **spécialistes de l'oxydation** des produits alimentaires (consultants, industriels, chercheurs, ...)

Référence : **IF045**

Prix : 1300 € HT (1554,80 € TTC)

DATE : **5 au 7 juin**

LIEU : Paris

DURÉE : 2,5 jours / 17 heures

HORAIRE : 1^{er} et 2^{ème} j 9h00 - 17h30
3^{ème} j 9h00 - 12h30

Objectifs

- Connaître les points clés de la législation à prendre en compte lors de la révision de formule
- Comprendre les rôles technologiques et organoleptiques des matières grasses et du sel afin d'optimiser leur utilisation
- Identifier les avantages, les inconvénients et les applications des différents moyens de réduction et de substitution
- Envisager la reformulation dans une démarche clean label

Public

Responsables, ingénieurs et techniciens des services R&D et formulation en IAA

Sel et matières grasses : Reformuler les produits salés

Programme

LE CONTEXTE

- > **Les enjeux pour les industriels**
 - Enjeux économiques et nutritionnels
 - Enjeux de santé publique
 - Prise de conscience du consommateur
- > **Le contexte réglementaire**
 - Conditions d'utilisation des substituts
 - Règles d'étiquetage
 - Questions/Réponses

LE SEL ET SES SUBSTITUTS

- > **Rôles nutritionnels et technologiques du sel**
- > **Stratégies de réduction du sel**
 - Ingrédients et procédés
 - Les limites

LES MATIERES GRASSES

- > **Rôles technologiques des matières grasses**
 - Influence des matières grasses sur la texture et le goût des aliments
 - Matières grasses végétales et animales : applications, contraintes technologiques
- > **Les substituts des matières grasses**
 - Intérêts, limites et exemples d'applications

- > **Cas concrets d'allègement en sel**
 - Différents ingrédients, différentes applications : Témoignages industriels

> Cas concrets d'allègement en matières grasses

- Utilisation de fibres
- Utilisation de farines
- Utilisation d'amidon

> Compensation aromatique des produits substitués en sel et en matières grasses

> Les produits Clean Label

Définition et démarche

> Les ajustements des profils nutritionnels dans une démarche de réduction du sel et des MG et de produits clean label

Les +

Session coordonnée par **Xavier PINET**, consultant formateur, expert en formulation et nutrition.

Avec la collaboration de spécialistes de l'agroalimentaire.

Référence : **OA025**
 Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : 22 & 23 mai
LIEU : Paris
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Revoir les principales notions de chimie (réactions, liaisons chimiques...)
- Connaître les constituants alimentaires (lipides, glucides, protéines...) pour appréhender leurs fonctionnalités
- Identifier la nature et comprendre les rôles des ingrédients et additifs couramment employés : enzymes, émulsifiants, édulcorants...
- Appréhender les phénomènes de dégradation et de texturation au niveau de la structure moléculaire de la matrice de vos produits

Public

Toute personne souhaitant acquérir ou revoir les bases de la biochimie alimentaire

Les fondamentaux de biochimie alimentaire

FONDAMENTAUX

Programme

- > **RAPPELS DE CHIMIE**
Liaisons chimiques, interactions entre molécules
- > **BIOCHIMIE ALIMENTAIRE**
Caractéristiques physico-chimiques, chimiques, dosages
- > **L'EAU DANS LES ALIMENTS**
Activité de l'eau, isothermes de sorption et réactions de dégradations des aliments
- > **LES PROTIDES**
 - Les acides aminés
 - Les protéines : structures, dénaturation, propriétés fonctionnelles (gélification, pouvoir de rétention, émulsification...)
 - Les enzymes : cinétique enzymatique, utilisation industrielle des enzymes
- > **LES GLUCIDES**
Oses, diholosides et polyholosides
Intérêt en agroalimentaire
- > **LES LIPIDES**
Acides gras, phospholipides
Insaponifiable, oxydation des lipides, émulsifiants...
- > **LES MINÉRAUX**
Ca, Mg, Na K, P, Fe, Cu, Zn Mg, Se, S
- > **LES VITAMINES**
Liposolubles et hydrosolubles

> LES ADDITIFS : Identification et rôles

- Les épaississants, gélifiants et texturants
- Les colorants
- Les édulcorants

> DÉGRADATION DES ALIMENTS

Brunissement non enzymatique, dégradations microbiologiques

Au cours de la formation, des liens seront également établis avec :

- La Nutrition

Les besoins alimentaires : apports conseillés, substances anti-nutritionnelles, absorption des aliments

- La Sécurité des aliments

Risques microbiologiques, allergènes et chimiques

Les +

Nombreux retours d'expériences du formateur, expert en formulation alimentaire, ingrédients et nutrition.

Référence : **IF016**
 Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : 25 & 26 juin
LIEU : Paris
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Connaître les différents groupes alimentaires et les règles de l'équilibre alimentaire
- Savoir décrypter la composition d'un aliment
- Savoir calculer la valeur nutritionnelle d'un produit alimentaire
- Intégrer le concept de profil nutritionnel
- Acquérir une démarche de formulation pour équilibrer un produit alimentaire

Public

Toute personne souhaitant acquérir des bases de nutrition

La nutrition pour les non-nutritionnistes

Programme

- > **Introduction**
 - Relation aliment et santé
 - Problèmes de santé liés à l'alimentation
 - Le contexte : les programmes nutritionnels en France (PNNS), les chartes d'engagement...
 - Le rôle des industriels de l'agroalimentaire
 - Questions clés à ce jour : moins de matières grasses, de sel, de sucre, plus de fibres, vitamines, minéraux, pré et/ou probiotiques...
- > **Bases de la nutrition**
 - Définitions : nutriments/aliments/ingrédients
 - Les classes d'aliments
 - Les principaux nutriments
 - L'équilibre alimentaire
 - Les besoins nutritionnels
- > **Étiquetage nutritionnel et allégations**
 - Contexte réglementaire
 - L'étiquetage nutritionnel en pratique
- > **Valeur nutritionnelle et profil nutritionnel**
 - Définition et calcul de la valeur nutritionnelle
 - Définition du profil nutritionnel
 - Choix des critères du profil
 - Réglementation européenne
 - Proposition de profil nutritionnel selon la réglementation
- > **Bonnes pratiques de formulation nutritionnelle**
 - Définition du profil nutritionnel
 - Aliments vecteurs du profil
 - Critères de choix des ingrédients
 - Formulation nutritionnelle
 - Caractérisation et validation nutritionnelle

Les +

Animateur expert ayant une double compétence en nutrition et formulation.
 Illustrations et exemples issus des retours d'expériences du formateur.

Référence : **IF033**
 Prix : 700 € HT (837,20 € TTC)

DATE : **17 avril**
 LIEU : Rennes
 DURÉE : 1 jour / 7 heures
 HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Intégrer les connaissances clés pour mener à bien le projet nutrition au sein de votre entreprise
- Structurer vos besoins, mettre à plat vos forces et faiblesses, poser les premières briques de votre stratégie nutrition
- Valoriser votre stratégie en communiquant sur le « nutritionnellement bon »

Public

Directions, Responsables R&D, Marketing ou Qualité, ou toute personne prenant en charge le projet nutrition dans l'entreprise

L'audit nutritionnel : 1ère étape de votre stratégie nutrition santé

Programme

> Contexte

- Relation aliment et santé :
 - Les programmes nutritionnels en France (PNNS)
 - Les chartes d'engagement
 - Le marché
- Bases de la nutrition
 - Nutriments/aliments/ingrédients
 - Besoins nutritionnels de la population

> Intégrer une stratégie nutrition : diagnostic / plan d'action / faire savoir

- Etablir le diagnostic : audit nutritionnel
 - Préparation de l'audit, programme de travail
 - Evaluation des connaissances internes et externes
 - Impact des procédés
 - Estimation nutritionnelle, analyses
 - Exploitation des résultats
 - Audit réglementaire
 - Positionnement concurrentiel
- Définir un plan d'action pour l'entreprise
 - Valoriser les produits par l'axe nutritionnel
 - Optimiser l'offre par la nutrition
 - Les allégations santé : l'apport de la preuve
 - Communication

> La boîte à outils

Les +

L'animatrice de cette formation accompagne les entreprises dans la mise en place des chartes de progrès nutritionnel du PNNS.

Référence : **IF050**
 Prix : 700 € HT (837,20 € TTC)

DATE : **18 avril**
 LIEU : Rennes
 DURÉE : 1 jour / 7 heures
 HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Connaître le contexte de mise en oeuvre et les exigences de la charte d'engagement de progrès nutritionnel pour les industries agroalimentaires
- Identifier les étapes d'une démarche d'engagement
- Connaître les outils et savoir trouver les bons soutiens pour mener à bien la mise en place d'une charte de progrès nutritionnel

Public

Directions, Responsables R&D, Marketing ou Qualité, ou toute personne prenant en charge le projet nutrition dans l'entreprise

Élaborer sa charte de progrès nutritionnel du PNNS

Programme

> Contexte

- Le programme National Nutrition Santé
- Le programme d'Offre Alimentaire

> Comment élaborer sa charte d'engagement de progrès nutritionnel

- Les exigences du référentiel
- Comment choisir les bons engagements ? Comment les prioriser ?
- Les différentes étapes de la démarche
- Proposition d'une boîte à outils contenant une méthode en 6 étapes, les questions clefs, des annuaires d'accompagnants

> Panorama des actions de progrès nutritionnel conduites dans les IAA

> Retour d'expérience

Témoignage d'une entreprise ayant signé une charte d'engagement

> Discussion

Quels bénéfices pour les consommateurs et les industriels de l'agroalimentaire ?

Les +

L'animatrice de cette formation accompagne les entreprises dans la mise en place des chartes de progrès nutritionnel du PNNS.

Maîtriser la formulation des produits céréaliers sucrés

Référence : **PS001**
Prix : 1100 € HT (1315,60 € TTC)

DATE : **3 & 4 avril**
LIEU : Arras
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Connaître le rôle des ingrédients majeurs
- Maîtriser leurs conditions de mise en oeuvre
- Savoir caractériser les propriétés physico-chimiques et sensorielles des produits finis et appréhender l'impact de la conservation sur ces propriétés

Public

- Ingénieurs et techniciens des services R&D et laboratoires d'application
- Secteurs : industries agro-alimentaires ou fabricants d'ingrédients et additifs

Programme

> Composition et fonction des ingrédients majeurs

- Sucre
- Matière grasse
- Oeufs
- Farine
- Sel
- Poudre à lever

Applications pratiques :

Exemples de caractérisation fonctionnelle de matières premières

> Maîtriser les conditions de mise en oeuvre

- Contexte réglementaire et nutritionnel :
 - cadre général
 - guides de bonnes pratiques
 - étiquetage nutritionnel
- Aspects technologiques :
 - ordre d'incorporation
 - taux d'hydratation
 - procédés de mélange
 - temps d'attentes
 - cuisson et ressuage

Applications pratiques :

- Incidence de l'incorporation des ingrédients dans une pâte
- Effet des différentes étapes sur la levée des pâtes après cuisson
- Modification du profil nutritionnel et impact sensoriel

> Produits finis et conservation

- Paramètres d'influence : température, humidité, oxygène
- Dégradation organoleptique : dessèchement, perte de goût, décoloration...
- Caractérisation des produits : physico-chimique (Aw, matière sèche, texture, pH...) et sensorielle

Applications pratiques :

Exemple de caractérisation physique (analyse de texture) et sensorielle (profil simplifié) de cakes à différents vieillissements et sous différentes conditions de conservation.

Formation organisée en partenariat avec



Les +

Des **démonstrations pratiques** en atelier technologique permettront d'illustrer les apports théoriques.

Groupe limité à 10 personnes.

Aw
Designer

Logiciel de calcul de l'activité de l'eau



Accélérer l'innovation produit

- Le logiciel de calcul de l' A_w des produits alimentaires à partir de leurs formulations
- Une utilisation simple et une interface conviviale
 - Un outil destiné aux équipes R&D et Qualité
 - Aw Designer accélère l'innovation et le développement de nouveaux produits

Vers une meilleure maîtrise de la stabilité des produits

Le logiciel permet de simuler l' A_w d'un produit sans passer par une étape de production grâce à une base de données de plus de 230 ingrédients. Aw Designer permet d'optimiser une formulation afin d'atteindre une A_w cible et de garantir une meilleure stabilité microbiologique et organoleptique des produits.

Contact : Dominique THUAULT

Tél. : + 33 (0)2 98 10 18 80 / E-mail : awdesigner@adria.tm.fr



Référence : **HS022**

Prix : 900 € HT (1076,40 € TTC)

DATE : 29 & 30 mai
LIEU : Rennes
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Comprendre les enjeux réglementaires et économiques du « Paquet Hygiène » et des référentiels IFS, BRC et ISO 22000
- Revoir les principaux dangers dans les industries agroalimentaires
- Apprendre à travailler dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Appréhender la méthodologie de l'HACCP

Public

- Chefs d'équipe, Opérateurs, Techniciens Qualité
- Toute personne chargée d'appliquer et de faire appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

Référence : **HS051**

Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : 23 & 24 janvier
LIEU : Rennes
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Faire un état des lieux des principaux groupes de micro-organismes présents dans les aliments (métabolismes, physiologie et comportement)
- Appréhender les conséquences du développement des micro-organismes dans les aliments (altérations organoleptiques, toxico-infections)
- Connaître les méthodes de quantification et d'identification des micro-organismes
- Savoir interpréter les rapports de résultats d'analyses microbiologiques

Public

Toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base en microbiologie alimentaire

Bonnes Pratiques d'Hygiène en IAA

FONDAMENTAUX

Programme

> Enjeux réglementaires du « paquet hygiène » et des référentiels IFS, BRC et ISO 22000

- Enjeux de santé publique
- Responsabilité des professionnels
- Responsabilisation des acteurs de la formation
- Nécessité de formation à l'hygiène
- Mise en œuvre de l'HACCP
- Obligation de contrôle (analyses, audits)

> Enjeux économiques

- Le coût économique et social des dysfonctionnements en matière d'hygiène
- Comment concilier bonnes pratiques d'hygiène et efficacité économique

> Rappels sur les dangers en l'agroalimentaire

- Les principaux dangers : corps étrangers, contamination microbienne, allergènes, contamination chimique
- Exemples de dysfonctionnements : non maîtrise du danger

> Rappels sur les contaminations microbiologiques

- Les germes d'altération
- Les germes pathogènes : listéria, salmonelles...
- Le développement des microorganismes : action température, acidité, teneur en eau

> Les Bonnes Pratiques d'Hygiène dans l'entreprise

- Prévenir les contaminations
- Contenir les contaminations

- Hygiène personnelle (lavage des mains, tenue vestimentaire, bijoux...)
- Hygiène dans les manipulations
- Hygiène de l'environnement sur le poste de travail
- Circulation dans les ateliers, principe de la marche en avant, interdiction des croisements
- Mise en œuvre des opérations de nettoyage-désinfection

> Gestion et maîtrise des dangers : l'HACCP

- Rappel de base sur le vocabulaire
- Présentation pratique de la méthode HACCP
- Importance capitale de la surveillance des points critiques de maîtrise (CCP)
- Les actions à entreprendre en cas de dérives

> Se mobiliser sur les pratiques d'hygiène dans l'entreprise

- La politique de l'entreprise
- Les engagements des salariés
- L'encadrement
- Le management de l'hygiène dans l'entreprise

Les +

Stage référent de l'ADRIA.

Illustrations et exemples issus des retours d'expériences du formateur.

La microbiologie alimentaire pour les non microbiologistes

Programme

> Introduction

- Qu'est ce que la microbiologie ?
- Quels sont les types de microorganismes rencontrés en agroalimentaire ?
- Les TIAC (Toxi-infections alimentaires collectives) d'origine bactérienne

> Les bactéries

- Facteurs d'apparition : sources de contamination, mode de multiplication, facteurs de développement
- Les principales bactéries responsables des TIA : symptômes et réservoirs, fréquence des TIA en France en fonction des principales bactéries incriminées
- Les bactéries responsables d'altération des aliments

> Les moisissures

- Risques sanitaires liés aux mycotoxines
- Mesures de prévention
- Altérations dues aux moisissures
- Moisissures d'intérêt technologique

> Les levures

- Altérations dues aux levures
- Intérêt technologique des levures en IAA

> Quelques cas particuliers

- Les parasites : Infestations ou infections d'origine parasitaire
- Les biotoxines marines
- Les virus alimentaires

> Les TIAC (Toxi-infections alimentaires collectives)

- Quelques données chiffrées
- Les aliments concernés
- Les facteurs à prendre en compte

> La réglementation en vigueur sur les critères microbiologiques

- Le règlement CE 2073/2005
- Les recommandations de la FICT
- Les critères de la FCD

> Comment lire un bulletin d'analyses microbiologiques ?

Quelques clés d'interprétation

> Techniques de conservation et d'extension de la durée de vie des aliments

- Salage
- Séchage
- Cuisson (notions de valeurs pasteurisatrice et stérilisatrice)
- Ionisation
- Congélation/surgélation
- Emballage...

> Quelques exemples d'applications avec utilisation volontaire de microbes

Secteur produits carnés, industrie laitière, boissons, ...

> Les mesures préventives à respecter

Les +

Deux jours pour intégrer les fondamentaux de la microbiologie alimentaire

Référence : **HS009**
 Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : **20 & 21 mars**
 LIEU : Nantes
 DURÉE : 2 jours / 14 heures
 HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Appréhender la méthode HACCP dans son contexte réglementaire et son environnement qualité
- Positionner la démarche HACCP dans un système de management de la sécurité des aliments en lien avec les normes IFS, BRC et ISO 22000
- Développer les outils de la méthode par des exercices concrets
- Discuter et étudier les études HACCP des participants

Public

- Ingénieurs, Techniciens et Agents de Maîtrise, services qualité, production et laboratoire
- Ce programme est destiné à toute personne intervenant dans une démarche HACCP

Conduite et optimisation de l'HACCP

Programme

PRÉSENTATION DE LA METHODE HACCP

- > **Système HACCP : Aspects théoriques et illustrations pratiques**
 - Définition, historique, principes conceptuels
 - Contexte réglementaire : évolution et paquet hygiène
 - Contexte qualité : les exigences IFS, BRC, ISO 22000 en matière d'HACCP
 - Vocabulaire et définitions : danger, risque, analyse de dangers, surveillance, vérification, validation...
 - Logique de développement d'une action HACCP : le Codex Alimentarius, les demandes particulières issues des référentiels, caractérisation de la démarche et plan de travail type pour la mise en œuvre

APPLICATION DE LA METHODE

Travaux dirigés

- > **Formation-action sur différentes études de cas pendant la présentation**
 - Présentation des exercices à réaliser (secteurs d'activités différents, cas existants)
 - Exercices sur chacune des 12 étapes de la méthode HACCP
 - Possibilité pour les stagiaires de venir avec leurs études pour déterminer les évolutions à mettre en œuvre
 - Discussion des propositions d'amélioration, plan d'actions
 - Evolution, optimisation des auto-contrôles mis en place, notamment pour la gestion des PrPo / CP et CCP en place

> **Comment s'assurer de la maîtrise de son système HACCP ?**

- Avis critique sur la mise en place de l'HACCP en agroalimentaire
- Evolutions de l'analyse des dangers : Typologie des dangers à prendre en compte, identification des dangers, les différents systèmes d'évaluation des dangers
- Différencier les pré-requis (PrP) et les mesures de maîtrise (PrPo/CP et CCP)
- Comment valider les mesures de maîtrise ?
- Les méthodes de vérification de l'HACCP :
 - La vérification annuelle du système
 - Les audits internes / indicateurs : méthodes, techniques d'application
- Les causes de revue de l'HACCP, l'intégration au développement des nouveaux produits

Les +

Illustrations et exemples issus des retours d'expériences du formateur.

Les stagiaires sont invités à apporter leurs plans HACCP et leurs plans de contrôle pour les études de cas.

Référence : **HS026**
 Prix : 700 € HT (837,20 € TTC)

DATE : **23 mai**
 LIEU : Nantes
 DURÉE : 1 jour / 7 heures
 HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

Acquérir toutes les connaissances nécessaires pour mettre en place une politique de prévention efficace des dangers corps étrangers et nuisibles

Public

Directeurs, Ingénieurs et techniciens des services qualité, production, technique

Corps étrangers et HACCP

Programme

- > **Corps étrangers : Prise en compte du danger**
 - Quels sont les différents types de corps étrangers rencontrés en agroalimentaire ?
 - Historique des différents rappels de lots réalisés en France
 - Quelles conséquences économiques et sur l'image pour les industriels en cas de présence de corps étrangers ?

> **Les nuisibles**

- Gestion du danger nuisible
- Détection et élimination

> **Réglementation et responsabilité**

- Positionnement du danger corps étranger dans le cadre de la réglementation européenne
- Qui est responsable ?

> **Mise en place d'une démarche de prévention**

- Intégration du danger corps étrangers dans la démarche HACCP
- Exigences des référentiels BRC, IFS
- Intégration de la maîtrise des corps étrangers et des nuisibles dès la conception des équipements
- Les bonnes pratiques à mettre en œuvre pour prévenir ce type de danger

> **Comment tester et optimiser les équipements disponibles pour la détection des corps étrangers**

- Principe de fonctionnement
- Sensibilité
- Système d'éjection
- Limites technologiques
- Critères de choix

Les +

Illustrations et exemples issus des retours d'expériences du formateur.

Référence : **HS035**
 Prix : 950 € HT (1076,40 € TTC)

DATE : 29 & 30 mai
LIEU : Nantes
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRE : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Bénéficier des dernières données épidémiologiques sur l'allergie alimentaire
- Comprendre l'allergie alimentaire et ses mécanismes
- Identifier les principaux allergènes alimentaires
- Pouvoir développer une politique de prévention du risque allergique dans votre entreprise

Public

Responsables Qualité, Responsables R&D, Nutritionnistes, Diététiciens

Allergènes et HACCP

Maîtrise et prévention en industrie agroalimentaire

Programme

> Données générales sur l'allergie

- Glossaire
- Historique
- Maladie Allergique : Définitions, Allergènes, Protéines
- Mécanismes de l'allergie
- Allergies, intolérances, pseudoallergies, allergènes croisés
- Les symptômes
- Détection des allergies chez les patients
- Prévalence des allergies alimentaires
- Allergènes masqués, choc anaphylactique
- Pourquoi cette augmentation ?
- Réglementation
- Prévention du risque allergique
- Attentes des consommateurs
- Principales causes de contamination

> Intégration du danger allergènes au système HACCP

> Système HACCP : Aspects théoriques et illustrations pratiques

- Définition, principes conceptuels
- Contexte réglementaire
- Vocabulaire et définitions : danger, risque, analyse de dangers, ...
- Logique de développement d'une action HACCP : caractérisation de la démarche et plan de travail type
- Intérêts et place de l'HACCP parmi les outils de la qualité
- Les caractéristiques du danger « allergènes »

- Hiérarchisation des risques liés aux allergènes selon les 5 M
- Position de l'HACCP allergènes « usine » dans un système global
- Signification d'un CCP allergènes

> L'attente des clients, le référentiel IFS

> L'approche analytique des allergènes

- Méthodes analytiques existantes, avantages / inconvénients
- Analyse de différents allergènes : exemples

> Travaux pratiques

Exercice de simulation : prise en compte du danger allergènes dans une démarche HACCP.

Les +

Exercices pratiques

LIVRE OFFERT aux stagiaires :

« Gestion du risque Allergènes Alimentaires : guide méthodologique d'application HACCP » de l'ACTIA

Atelier pratique

Utilisez la Microbiologie prévisionnelle dans votre HACCP

Programme

Matinée

> La microbiologie prévisionnelle : qu'est-ce que c'est ?

- Finalité des outils de microbiologie prévisionnelle
- Les différents types de modèles (primaires - secondaires / croissance - décroissance)
- Quels sont les outils ? focus sur Sym'previus
- Les références d'intérêt (RE 2073-2005, Saisine n°2003-SA-0362 de l'AFSSA, Guide pour la détermination de la durée de vie des aliments prêts à l'emploi, Codex Alimentarius, ISO 22000)

> La microbiologie prévisionnelle : à quoi ça sert ?

- Intérêt de l'intégration dans une démarche d'analyse des dangers (HACCP)
- Intérêt dans une démarche de développement produit et/ou procédé
- Intégration de la microbiologie prévisionnelle dans les outils analytiques classiques (challenge-tests, études de vieillissements...)
- Quel retour sur investissement des logiciels de microbiologie prévisionnelle ?

> La microbiologie prévisionnelle : comment ça fonctionne ? Présentation des outils à travers leurs fonctionnalités

- HACCP : analyse et gestion des dangers
- Impact des procédés
- Aide à la formulation
- Aide à la détermination de la DLC
- Gestion des non conformités...

Après-midi

Travaux dirigés en salle informatique
(un ordinateur par stagiaire)

> Exemple d'études de cas proposées par le formateur, en fonction des intérêts des stagiaires

- Ce pathogène est-il capable de se développer dans mon produit ?
- Calcul de la durée de vie microbiologique d'un produit
- Evaluation du danger lors d'une situation d'urgence (ex : panne de chambre froide)
- Identification des dangers microbiologiques sur un process
- Evaluation du danger lors d'une étape de process : temps d'attente trop long, durée de refroidissement ?
- Validation de mesures de maîtrise au sens du Codex Alimentarius / ISO 22000 :
 - Calcul d'un barème de traitement thermique : vais-je pouvoir détruire ce pathogène ?
 - Calculer la limite criti que d'un CCP
 - Quel pH pour maîtriser un danger ?

Les +

L'inscription à cette formation inclut un abonnement d'un an au logiciel Sym'Previus

www.symprevius.org

Travaux dirigés en salle informatique.
Groupe limité à 6 personnes.

Objectifs

- Découvrir les applications de la microbiologie prévisionnelle à travers des situations concrètes : impact des procédés, aide à la formulation, aide à la détermination de la DLC, gestion des non conformités, HACCP (analyse des dangers, quantification des dangers, validation des mesures de maîtrises, détermination des limites critiques, etc.)
- S'exercer à manipuler le logiciel Sym'previus en réalisant des exercices illustrant des situations concrètes issues des industries alimentaires

Public

- Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D et Production
- **Pré-Requis :** Connaissances de base en microbiologie alimentaire

Référence : **HS001**
 Prix : 750 € HT (897 € TTC)

DATE : **4 juin**
 LIEU : Rennes
 DURÉE : 1 jour / 7 heures
 HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Faire le point sur la réglementation encadrant les critères microbiologiques et la durée de vie
- Connaître la stratégie à adopter pour appréhender le risque Listeria dans vos produits
- Définir les analyses à réaliser (tests de croissance, paramètres physico-chimiques...)
- Savoir établir un lien entre une présence de Listeria en entreprise et le critère de DLC
- Identifier les outils à disposition

Public

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et R&D, toute personne en charge de la détermination des durées de vie des produits.

Risque Listeria et durée de vie des produits

NOUVEAU

Programme

La date limite de consommation représente la période pendant laquelle le fabricant garantit l'innocuité de son produit dans le cadre d'une utilisation normale. Dans ce cadre, les industriels réalisent des tests de vieillissements, des autocontrôles, éventuellement des tests de croissance, mais l'exploitation des résultats est-elle réellement optimisée ?

En lien avec le Plan de Maîtrise Sanitaire, l'utilisation d'une démarche progressive et d'outils adéquates permet d'exploiter l'ensemble des résultats analytiques de l'entreprise et d'appréhender le lien entre risque pathogène et durée de vie.

> Contexte réglementaire encadrant la durée de vie microbiologique d'un produit alimentaire

- Définition, distinction entre DLC et DLUO
- Le guide européen, les normes pour la détermination de la durée de vie et les tests de croissance, la DGAL et la DG Sanco

> Déterminer et valider une DLC

- Le test de vieillissement (norme NF V01-003)
- La problématique pathogène : le test de croissance (NF V01-009) et son interprétation via la microbiologie prévisionnelle

> Une démarche proactive pour appréhender le risque pathogène et la durée de vie des produits

- Relier process et Analyse des dangers
- Définir si le produit peut permettre le développement des germes sélectionnés
- Quantifier le développement du pathogène dans le produit
- Utiliser les autocontrôles pour quantifier le risque (Listeria) en fin de DLC
- Une démarche, un outil : présentation d'un cas pratique

Les +

Accès gratuit au logiciel Sym'Previus suite à la formation (période d'essai)
www.symprevius.org

Référence : **HS040**
 Prix : 750 € HT (897 € TTC)

DATE : **28 mars**
 LIEU : Rennes
 DURÉE : 1 jour / 7 heures
 HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Faire le point sur les risques liés aux virus dans les denrées alimentaires, leur prévalence, ainsi que la réglementation en vigueur
- Connaître les méthodes de détection et d'analyse disponibles
- Appréhender les moyens de maîtrise en industrie agroalimentaire

Public

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Laboratoire

Virus alimentaires : Risques et moyens de prévention

NOUVEAU

Programme

> Introduction

- Présentation des principaux virus présents sur les aliments
- Etat des lieux réglementaire (CEN/DG SANCO)

> Prévalence et méthodes d'analyse

- Alertes sanitaires et données de prévalence
- Méthodes d'analyses utilisées en auto-contrôle et en R&D

> Impact des procédés

- Données générales sur les principales technologies
- Données de thermo-résistance sur différentes matrices
- Impact du pH sur la thermo-résistance dans les fruits rouges
- Efficacité des techniques membranaires sur l'eau

> Impact des biocides

- Rappel de la réglementation européenne sur les biocides
- Présentation des normes relatives à l'effet virucide des biocides et de leurs limites
- Efficacité de différents biocides sur les virus entériques

> Intégration du danger viral en HACCP

- Exigences des différents référentiels (ISO 22000, IFS, BRC...)
- Démarche d'intégration du danger viral dans le plan HACCP

> Retour d'expérience : la gestion du risque viral en industrie

Les +

Formation organisée en partenariat avec les experts en virologie alimentaire d'ADRIA Normandie et de l'ANSES.

Audit sécurité des aliments

Interne et Fournisseurs

Référence : **HS028**

Prix : 850 € HT (1016,60 € TTC)

DATE : 16 & 17 avril
LIEU : Paris
DURÉE : 1,5 jour / 10,5 heures
HORAIRES : 1^{er} jour : 9h00 – 17h30
 2^{ème} jour : 9h00 – 12h30

Objectifs

- Apprendre à construire une grille d'audit pertinente
- Se préparer à mener un audit sécurité des aliments sur les aspects documentaires (traçabilité, validation des fournisseurs, plans HACCP...) et pratiques (locaux adaptés, bonnes pratiques hygiéniques, maîtrise des CCP/PrPo...)
- Maîtriser les techniques de communication adaptées aux situations d'entretien avec les personnes auditées

Public

Toute personne amenée à réaliser un audit sécurité des aliments ou souhaitant s'y préparer

Programme

> Généralités sur l'audit

- Définition, Finalité – objectifs
- Vocabulaire (ISO 19011)
- Différence entre audit et diagnostic
- Les différents types d'audit (interne, certification, fournisseur, HACCP)

> Déclenchement de l'audit

- Motifs de déclenchement
- Modalités de déclenchement
- Remarques sur les auditeurs et la durée de l'audit
- Services concernés
- Risques liés à une mauvaise préparation
- Construction d'un planning d'audit

> Préparation de l'audit

- Objectifs
- Eléments à se procurer
- Planning d'audits - Plan d'audit
- Risques liés à un mauvais lancement / à une mauvaise préparation

> Aide à la construction d'une grille d'audit

- Le choix du référentiel : la réglementation en matière de sécurité des aliments, le Codex Alimentarius, les référentiels IFS, BRC et ISO 22000, les 6M.

Exercice :

Comment concevez-vous la trame d'une grille d'audit ?

Les éléments constituant le support d'audit (forme, critères de notation, calcul de la note globale...).

Exercice :

Quels sont les thèmes à aborder dans une grille d'audit ?

L'HACCP, thème essentiel de la sécurité des aliments (rappels, comment auditer une démarche HACCP).

> Déroulement de l'audit Sécurité des Aliments

- Audit méthode, audit technique et audit d'application
- Les grandes étapes de l'audit : (réunion d'ouverture, examen et recueil des preuves, réunion de clôture)

> Le suivi de l'audit

- Le rapport d'audit
- Le plan d'action si diagnostic
- Les actions correctives

> L'audit et la communication

- La relation auditeur / audité
- L'entretien – techniques de questionnement – reformulation
- Les risques d'erreurs humaines

Exercice :

Etudes de cas par binôme en fonction du secteur d'activité : présentation et analyses de situations d'audit concrètes.

Les +

Des exercices pratiques.

Illustrations et exemples issus des retours d'expériences du formateur.

Référence : **HS027**

Prix : 750 € HT (897,00 € TTC)

DATE : 13 juin
LIEU : Paris
DURÉE : 1 jour / 7 heures
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Faire le point sur la réglementation en matière de prélèvement
- Concevoir et optimiser son plan d'échantillonnage
- Acquérir les outils statistiques d'optimisation et traitement des échantillons

Public

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Hygiène, Laboratoire...

Concevoir son plan d'échantillonnage

Programme

> Présentation des éléments constitutifs d'un plan de contrôle

- Identification des éléments à définir lorsqu'on met en place un plan de contrôle
- Présentation des plans de contrôle microbiologique et généralisation à des critères chimiques ou physiques

> Mise en place d'un plan de contrôle pertinent

- Le prélèvement des échantillons
- Les plans d'échantillonnage par attribut et par mesurage
- Les cartes de contrôles non cumulatives et cumulatives
- Les niveaux de qualité et les risques fournisseur et client
- La détermination de l'efficacité des plans d'échantillonnage et des cartes de contrôles
- Présentation du logiciel de gestion des plans de contrôles

> Comment utiliser l'ensemble des données récoltées dans le cadre d'un plan de surveillance

- Validation de système de maîtrise
- Détermination des objectifs des plans de contrôles

Les +

Nombreux exemples sur différents types de contrôles : critères microbiologiques, poids, traçabilité...

Exercices de mise en application.

Référence : **HS007**
 Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : **5 & 6 juin**
 LIEU : Rennes
 DURÉE : 2 jours / 14 heures
 HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Apprécier l'importance des opérations de nettoyage et de désinfection
- Appréhender les différentes techniques
- Définir, valider et appliquer un plan d'hygiène
- Savoir réaliser et interpréter les contrôles

Public

- Opérateurs de l'équipe de sanitation, techniciens de surface
- Responsables Production, Qualité, Technique

Conduite du nettoyage-désinfection en usine

FONDAMENTAUX

Programme

> Présentation du monde microbien

- Germes pathogènes et germes d'altération
- Facteurs de multiplication
- Comment limiter la prolifération microbienne
- Processus de formation des biofilms, cas particulier de *Listeria Monocytogenes*

> Implications sur les opérations de sanitation

- Analyse des dangers
- Importance des opérations de sanitation pour la maîtrise de la qualité hygiénique des produits
- Découpage de l'usine : zone sèche/humide, zone sale/propre, salle microbiologiquement contrôlée...
- Conception hygiénique du matériel

> Nettoyage des locaux et du matériel

- **Nature et composition des produits de détergence** : notions de pouvoir mouillant, séquestrant, émulsifiant, tensioactif, alcalinité et acidité
- **Critères d'utilisation des produits de nettoyage** : type de salissures, nature du support, dureté de l'eau
- **Facteurs agissant sur l'efficacité de la détergence** : action mécanique, température, concentration, temps de contact
- **Précautions d'emploi**
- **Mise en oeuvre et techniques de détergence** : manuel, par trempage, haute pression, canon à mousse, NEP/CIP
- Exercice de synthèse

> Désinfection des mains, des locaux, des surfaces et de l'air

- **Principes actifs et formulation des désinfectants** : bactéricide, bactériostatique, produit mixte (détergent et désinfectant)

- **Critères d'utilisation** des produits désinfectants
- **Facteurs agissant sur l'efficacité de la désinfection** : concentration, température, temps de contact, facteurs d'inhibition...
- **Consignes de sécurité** à respecter à l'utilisation
- **Modalités de mise en oeuvre**

> Plan d'hygiène

- **Principes et règles** d'élaboration d'un plan d'hygiène
- **Validation** du plan d'hygiène
- **Contrôle et vérification des opérations** de sanitation : contrôle visuel, prélèvements par écouvillonnage, par boîtes contact, mesure par ATP-métrie
- Etude de cas

> Nouvelles molécules et technologies

- **Détergents** issus de l'oléo-chimie (tensioactifs d'origine végétale)
- Le cahier des charges (intrants) spécifique aux revendications **agriculture biologique**
- **Nouvelles technologies** : cryogénie, vapeur sèche, procédé exa-strip, décontamination en lumière pulsée

Les +

Les participants sont invités à amener leur **plan de nettoyage** et documents annexes pour les études de cas.

Pour aller plus loin : Formation **Validation du ND (HS008)** le 19 septembre à Rennes

Référence : **HS029**
 Prix : 700 € HT (837,20 € TTC)

DATE : **13 juin**
 LIEU : Rennes
 DURÉE : 1 jour / 7 heures
 HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Identifier la bactérie et évaluer les risques liés à son développement
- Etudier les règles techniques de conception
- Mettre en place un suivi des installations
- Appréhender les exigences réglementaires

Public

Responsables des services Qualité, Laboratoire, Responsables Technique, Environnement et Maintenance

Gérer le risque « Légionelles » dans les tours aéroréfrigérantes

Programme

> Connaissances de base sur les bactéries du genre *Légionella*

- Les différents types de microbes
- Historique
- Réservoirs et écologie
- Conditions du développement

> La légionellose

- Symptôme, fièvre de Pontiac
- Mode de contamination
- Multiplication dans l'organisme, facteurs aggravants
- Epidémiologie, cas de légionellose

> Les installations de refroidissement par dispersion d'eau dans un flux d'air

- Les systèmes concernés par le risque légionelles
- Le fonctionnement d'une TAR
- Les différents types de TAR
- Processus d'apparition du risque

> Prolifération des légionelles

- Les modes de prolifération
- Les biofilms
- Les facteurs de développement du biofilm
- Effet des matériaux

> Dissémination des légionelles

- L'exposition via les TAR
- Composition du panache
- Lutte contre la dissémination
- Modélisation de l'entraînement vésiculaire, viabilité du caractère infectieux

> Nettoyage désinfection des TAR

- La détergence
- La désinfection

> La sécurité

- Les risques
- Sécurité et légionelles
- Sécurité et produits chimiques

> Points clés de la réglementation

- Historique
- Définition des installations classées
- La rubrique 2921 de la nomenclature des IC
- Principes des arrêtés du 13-12-04 et du décret du 1er décembre 2004
- Prescriptions, analyse des dangers et surveillance, carnet sanitaire
- Actions à mener en fonction des résultats
- Méthodes d'analyse (norme AFNOR, PCR)

Les +

Illustrations et exemples issus des retours d'expériences du formateur.

Référence : **QE035**
Prix : 2250 € HT (2691,00 € TTC)

DATE : **1^{er} au 5 juillet**
LIEU : Quimper
DURÉE : 5 jours / 35 heures
HORAIRE : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Intégrer le contexte réglementaire, l'environnement et les enjeux de la Qualité et de la Sécurité des aliments dans les entreprises agroalimentaires
- Acquérir les connaissances structurantes sur les méthodologies, outils et techniques utilisés par les services Qualité
- Appréhender les missions et les métiers de la qualité

Public

- Futurs assistants Qualité
- Toute personne intégrant un service qualité en IAA
- Personnes changeant de poste lors d'un mouvement interne dans l'entreprise
- Techniciens, ingénieurs, responsables qualité venant d'autres secteurs d'activité intégrant une entreprise agroalimentaire...

Intervenants

Céline TOURNIER et **Vincent PRIMOT**, formateurs-consultants en Sécurité des Aliments d'ADRIA Développement, auditeurs IFS / BRC / ISO22000 / IRCA.

Ils interviennent de manière opérationnelle auprès des entreprises agroalimentaires et de leurs fournisseurs pour des missions d'audit, d'accompagnement et de formation sur les thèmes en lien avec le management de la qualité et de la sécurité des aliments.



Une semaine pour

Intégrer un Service Qualité et Sécurité des Aliments

Programme

> PARTIE 1

Les enjeux de la Qualité et de la Sécurité des Aliments (SDA) en IAA

• Introduction

- Qualité et Sécurité des aliments : définitions, historique et évolutions
- Du Contrôle de la Qualité au Management de la Qualité et de la Sécurité des Aliments (de l'obligation de moyens à l'obligation de résultats)
- Le rôle du service Qualité et ses interactions avec les autres services de l'entreprise (Direction, Production, R&D, Marketing...)
- Les principaux dangers dans l'agroalimentaire : contamination microbienne, corps étrangers, allergènes, contamination chimique...

• Le contexte réglementaire

- Les sources du droit alimentaire (européennes, nationales et professionnelles)
- Responsabilité des professionnels en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires
- Focus sur le "Paquet Hygiène"
- Obligation de formation du personnel à l'hygiène
- Obligations de contrôles (analyses, audits)
- Exigences de traçabilité aux différents maillons de la chaîne alimentaire

> PARTIE 2

La Sécurité des Aliments

• Introduction à la Microbiologie alimentaire

- Présentation du monde microbien
- Facteurs de développement des microorganismes
- Principaux germes pathogènes et germes d'altération rencontrés en IAA

APPLICATION Métier : Exercices

*Comment prélever des échantillons dans l'usine ?
Comment lire un bulletin d'analyses microbiologiques ?*

• Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : premier élément de maîtrise de la sécurité des aliments

- Prévenir les contaminations
- Contenir les contaminations
- Hygiène personnelle (lavage des mains, tenue vestimentaire, bijoux...)
- Hygiène dans les manipulations
- Hygiène de l'environnement et du poste de travail
- Circulation dans les ateliers, principe de la marche en avant, interdiction des croisements
- Animation des BPH : charte, indicateurs de suivi des pratiques, notions d'inspection hygiène, etc ...

APPLICATION Métier : Exercices

Identification de pratiques à risques et des bonnes pratiques associées (visionnage de photos et vidéo d'ateliers de production, mise en situation dans l'atelier de production pilote de l'ADRIA)

• Le Nettoyage Désinfection (surfaces, équipements, petit matériel)

- Importance des opérations de sanitation pour la maîtrise de la qualité hygiénique des aliments
- Découpage de l'usine : notions de zone sèche, propre, humide, contrôlée, ...
- Nettoyage des locaux et du matériel
- Désinfection des mains, des locaux, des surfaces, de l'air
- Interactions du service qualité avec les équipes de nettoyage-désinfection

APPLICATION Métier : Exercices

*Elaboration d'un plan de sanitation.
Analyse de fiches techniques de produits de Nettoyage Désinfection.*

> PARTIE 3

Management de la Qualité et de la Sécurité des Aliments

• Contexte et enjeux de la démarche Qualité

- Rappels : le vocabulaire et les enjeux de la Qualité
- L'engagement de la direction et du personnel
- Les principes de Management de la Qualité : approche processus, amélioration continue, revue de contrat, gestion des ressources, gestion des spécificités, ...
- La communication, clé du succès d'une démarche Qualité

• La démarche HACCP, socle du système de Management de la Sécurité des Aliments

- Présentation de la méthode HACCP : historique, principes, contexte réglementaire et qualité
- Vocabulaire et définitions : dangers, risques, analyse des dangers, surveillance, point critique, validation, vérification...
- Les 12 étapes de mise en oeuvre de la démarche
- Les pré-requis
- Les mesures de maîtrise : validation et surveillance des points critiques de maîtrise (CCP et PrPo)
- Les actions à entreprendre en cas de dérives

APPLICATION Métier : Exercices

*Réalisation d'une analyse des dangers
Mise en place d'un plan de surveillance des CCP et PrPo*

• Les différents systèmes de management : Points clés et étude comparée des référentiels

- Les normes : ISO 9001, ISO 22000...
- Les référentiels de la Distribution : IFS, BRC...

APPLICATION Métier : Exercices

*Détermination des processus et des indicateurs qualité
Etude de cas*

• Les fonctions opérationnelles du service qualité

- Plans de contrôle (matières premières, en cours de fabrication, produits finis...) : mise en place et surveillance, contrôle final et contrôle libérateur
- Analyse et exploitation des résultats d'auto-contrôles dans le cadre de l'optimisation de la démarche HACCP
- Métrologie : contrôle des équipements, maîtrise des mesures
- Maîtrise du produit non conforme
- Gestion documentaire des systèmes Qualité et SDA
- Planification et gestion des audits internes et externes
- Gestion et suivi des réclamations clients
- Gestion des alertes sanitaires

Les +

- Une semaine en **groupe réduit** (10 personnes maximum) pour une immersion totale dans la thématique.
- Des **exercices pratiques METIER** en application des apports théoriques.
- Des **mises en situation** des stagiaires dans les laboratoires et l'atelier de production pilote de l'ADRIA.
- Des **formateurs experts** en relation permanente avec les services qualité des entreprises agroalimentaires en tant que formateurs, consultants, et auditeurs.
- 3 heures consacrées à l'évaluation et à la **validation des acquis de la formation**.

Référence : **QE022-QE021**
 Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : **6 & 7 février**
 LIEU : Nantes
 DURÉE : 1 jour / 7 heures
 HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Appréhender le système de notation et d'obtention des certifications
- Analyser pas à pas les référentiels en mettant en avant les différences significatives avec leurs versions 5
- Permettre aux participants d'interpréter les référentiels IFS et BRC version 6 et de les mettre en place au sein de leur entreprise

Public

Directeurs de sites, responsables qualité, responsables de production, auditeurs internes travaillant dans des établissements fournissant des produits alimentaires

Possibilité de participer à une seule journée de formation
 (700 € HT)

IFS V.6 (QE022) - 6 février
BRC V.6 (QE021) - 7 février

IFS et BRC Version 6

Faites le point sur les évolutions des référentiels

Programme

1^{er} jour : **IFS Version 6**

- > Contexte des évolutions de l'IFS v.6
- > Points clés de l'IFS version 6
- > Evolutions des exigences des 6 chapitres :
 - Chap. 1 : Responsabilité de la direction
 - Chap. 2 : Système de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires
 - Chap. 3 : Gestion des ressources
 - Chap. 4 : Procédé de fabrication
 - Chap. 5 : Mesures, analyses et améliorations
 - Chap. 6 : Protection contre les actes malveillants et inspections externes
- Mise en avant des items nouveaux ou modifiés par rapport à la version 5**
- > Protocole de certification de l'IFS version 6
 1. Modification du nombre de point attribué pour la note D et conséquences
 2. Règles de détermination de la durée d'audit
 3. Audit d'extension, Audit multi-sites
 4. Redéfinitions des champs : produits fabriqués et technologies employées

> Travail sur les questions des stagiaires

Les +

Formation animée par un auditeur IFS / BRC / IRCA. Nombreux retours d'expérience.

2^{ème} jour : **BRC Version 6**

- > Contexte de l'évolution du BRC v.6
- > Evolutions dans la structure du BRC v.6
Différents chapitres - modifications par rapport à la V5
- > Le protocole et le système de notation
 - La répartition des clauses en terme d'évaluation terrain et d'évaluation documentaire
 - Modification des options des audits non annoncés
 - Conditions d'obtention et fréquences d'évaluation
 - La gestion du plan d'actions correctives et des évidences de ces actions
- > Evolutions des exigences du BRC v.6 pour chaque chapitre
 - Engagement de la direction, amélioration continue
 - Plan de sécurité alimentaire – HACCP (ex : pré-requis, documentation électronique...)
 - Système de Gestion de la Qualité et de la sécurité alimentaire (ex : inspections, achats, processus externalisés, revue des spécifications...)
 - Normes relatives à l'environnement de l'usine (ex : Actes de malveillance, corps étrangers, nettoyage, NEP...)
 - Maîtrise des produits (ex : restrictions en matière de développement, allergènes, conditionnement)
 - Contrôle du process (ex : instructions, contrôles produits)
 - Personnel (ex : vêtements de protection)
- > Mise en avant des items nouveaux ou modifiés
- > Travail sur les questions des stagiaires

Référence : **QE036**

Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : **12 & 13 février**
 LIEU : Paris
 DURÉE : 2 jours / 14 heures
 HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Mieux identifier les dangers et les exigences liés aux actes de malveillance
- Réaliser un cas pratique d'analyse des dangers
- Echanger sur les mesures de prévention à mettre en oeuvre

Public

- Directeurs, Responsables Qualité et Sécurité des Aliments
- Responsables techniques

Food Defense

Mettre en place un système de protection contre les actes de malveillance

Programme

- > Le Food defense en France, en Europe et dans le monde
 - La «sûreté des aliments» dans le contexte «sécurité des denrées alimentaires»
 - L'enseignement des crises passées : leurs objectifs, les moyens utilisés, les cibles privilégiées
 - Le renforcement des exigences dans les IAA : référentiels clients et distributeurs
- > Les documents de référence en matière de gestion des actes de malveillance
 - Les guides officiels nationaux, européens et internationaux
 - Interprétation des exigences des distributeurs (IFS v.6, BRC v.6)
- > Les Pré-requis en matière de sûreté
 - Eviter les intrusions sur le site et dans les bâtiments
 - Prévenir la malveillance interne
 - Sécuriser les aires de stockage et le transport
 - Gérer les matières entrantes et sortantes
 - Sécuriser les produits et les process
 - Sécuriser les données
- > L'analyse des dangers et l'évaluation des risques
 - La méthode CARVER SHOCK (démonstration sur le logiciel CARVER)
 - La méthode VACCP (étude de cas)
 - Mesures de maîtrise spécifiques et plan d'action
 - Echanges sur la méthodologie à mettre en place
- > Le management de la sûreté des aliments
 - La complémentarité des systèmes entre la sûreté et la sécurité des denrées alimentaires
 - Rôles et responsabilités en Food Defense
 - Communication, sensibilisation et formation
 - Revue du système
- > Etude de cas
 - Utilisation de la méthode VACCP pour réaliser un exemple d'analyse des dangers en groupe.

Les +

Travail sur une étude de cas.

Remise aux participants d'un outil Excel d'analyse des dangers de malveillance développé par l'ADRIA permettant aux entreprises de bâtir leur étude.

Référence : **QE027**
Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : 27 & 28 mars
LIEU : Rennes
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Décrypter les exigences de la norme ISO 22000
- Identifier et mettre à profit les outils méthodologiques de la norme
- Mettre en œuvre un système HACCP qui reprend les concepts de l'ISO 22000
- Repérer les bénéfices de l'ISO 22000 parmi les référentiels de maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires
- Intégrer les recommandations du guide AFNOR «How to use ISO 22000 ?»

Public

- Responsables, ingénieurs et techniciens Qualité des entreprises de la chaîne agroalimentaire
- Membres d'une équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires

Référence : **QE019**
Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : 12 & 13 juin
LIEU : Rennes
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Apprendre à concevoir ou améliorer un support pédagogique de formation en salle
- Identifier les points clés de la préparation et de l'organisation d'une session de formation
- Savoir rendre son animation interactive pour réussir son exposé
- Savoir gérer un groupe et maîtriser les situations inattendues

Public

- Responsables et Assistants Qualité
- Toute personne devant prendre en charge l'animation de sessions de formation

ISO 22000

Mettez à profit les avantages de la norme pour votre SMSDA*

Programme

> Genèse de la norme ISO 22000

- Le contexte normatif en matière de sécurité des aliments, les enjeux de la mise en place de l'ISO 22000, les référentiels système de management et les référentiels privés
- Genèse et motivation de la norme ISO 22000
- Actualités du groupe de travail Afnor sur l'ISO 22000

> Les fondamentaux de l'ISO 22000

- Notion de chaîne alimentaire
- Les éléments essentiels du SMSDA

> Gros plan sur les apports de la norme ISO 22000

(A travers l'analyse des exigences des chapitres de la norme et des exercices proposés)

- **La communication interactive** : canaux à mettre en œuvre dans l'entreprise, l'équipe sécurité des denrées alimentaires
- **Le management du système** : les fondamentaux en matière de gestion et d'amélioration du système SMSDA (audits internes, maîtrise des non-conformités)
- **Les programmes pré-requis** : comment les définir, comment les gérer, comment les formaliser ?
- **Les principes HACCP** :
 - Les étapes exigées par la norme confrontées au Codex Alimentarius
 - Clarification des notions de PRP, PRP opérationnels, de préparation et réponse aux urgences

- La détermination des niveaux acceptables des dangers
- La notion de combinaison de mesures de maîtrise
- La notion de validation de mesures de maîtrise
- Validation, surveillance et vérification

> Se repérer dans les référentiels :

- Qu'apportent les protocoles FSSC et SYNERGY 22000 ?
- La norme ISO/TS 22002-1 (Programmes pré-requis pour la SDA)

A la demande des stagiaires, le formateur fera le lien avec les points communs et les spécificités des autres référentiels de sécurité des denrées alimentaires.

* SMSDA = Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires

Formation intégrant les recommandations du guide « **How to use ISO 22 000 ?** » de la Commission AFNOR «Sécurité des aliments - Hygiène et Management»

Les +

Formation animée par un auditeur certifié IRCA.

Nombreuses illustrations : **exercices**, documents, retours d'expérience du formateur, **demandes concrètes liées à votre entreprise**.

Les stagiaires peuvent apporter des éléments de leur SMSDA (ex : HACCP) pour en discuter.

Concevoir et améliorer ses supports de formation en Sécurité des Aliments

NOUVEAU

Programme

1^{er} jour

> L'organisation pratique d'une formation en salle

- Préparation des documents administratifs (convocation, feuille de présence, questionnaire d'évaluation de la formation)
- Préparation de la salle de formation
- Manipulation du matériel pédagogique

> Présentation d'exemples de documents et photos de salles de formation

> Conception ou amélioration d'un module de formation

- Savoir définir un objectif général et le décliner en objectifs secondaires
- Apprendre à réaliser un guide d'animation de formation
- Elaborer ou améliorer les contenus de la formation
 - Dossier du participant (diaporama, livret stagiaire)
 - Méthodes d'animation (exposés, études de cas, exercices, mises en situations, supports vidéo...)
 - Méthode d'évaluation des connaissances (Positionnement, Questionnaire, Quizz Box)

> Travaux dirigés : Conception ou amélioration d'une séquence de formation

2^{ème} jour

> Travaux dirigés : Mise en situation des futurs formateurs

- Exposé d'une séquence de formation réalisé lors de la phase précédente
- Analyse et critique constructive des prestations à partir de la vidéoprojection de l'exposé
 - lancement de la séquence (accueil, présentation, tour de table, ...)
 - déclinaison des objectifs pédagogiques
 - le scénario et la méthode pédagogique
 - le comportements et l'attitude du formateur
 - les documents pédagogiques

> Conclusion

- Les points clés du métier de formateur occasionnel

Les +

Les participants disposant de modules de formation internes sont invités à les apporter pour les retravailler durant les séances de TD.

Nombreux exercices et mises en situation. (Il sera demandé aux stagiaires d'apporter un ordinateur portable.)

Illustrations et exemples issus des retours d'expériences du formateur.

Référence : **QE040**
 Prix : 750 € HT (897 € TTC)

DATE : 21 février
LIEU : Rennes
DURÉE : 1 jour / 7 heures
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Connaître les bases simples mais complètes de la métrologie des pesages afin de pouvoir mettre en œuvre les actions pertinentes
- Acquérir des connaissances solides pour déterminer et mettre en œuvre des applications métrologiques en usine

Public

Personnel impliqué dans les décisions métrologiques relatives aux préemballages et la gestion d'un parc d'équipements de mesure

Offre spéciale pour les adhérents de l'ADRIA

Réduction de 20 % sur le tarif de cette formation (soit 600 € HT)

Métrologie appliquée aux préemballages en IAA

NOUVEAU

Programme

> Situation en entreprise ; le point pour démarrer

- Métrologie et équipements en industrie alimentaire : Place et lien
- Principaux constats de non-conformités relevés en audit et par l'Administration DIRECCTE et DDPP
- Exigences convergentes des référentiels: ISO 9001, ISO 22 000, IFS Food 6, GSFS 6, ISO 14001

> La métrologie légale sur la base d'un exemple clé : les balances

- Réglementation française et européenne des équipements de mesure légale
- Réglementation des instruments de pesage, applications pratiques
- **Travaux dirigés** : Caractéristiques d'une balance, documents d'accompagnement, diagnostic de la bonne adaptation des balances aux pesées et à la réglementation
- Vérifier que le dossier du prestataire est complet, contrôles à réaliser en routine en entreprise, avec quels types de poids...
- Situations particulières : trieuse pondérale, peseuse associative, balance dynamique, systèmes de vérification des manquants

> Le contrôle métrologique des préemballages

- Réglementation européenne et réglementation française de 1978, application pratique dans les auto-contrôles en usine et les contrôles administratifs
- Utilisation de la marque « e » : conditions, obligations, avantages et inconvénients, marquage
- Plan de contrôles statistique des préemballages,

limites d'acceptation et de rejet, contrôle des écarts et du poids nominal, conformité des lots et échantillonnage adapté

- Situations particulières, cas proposés par les stagiaires
- **Travaux dirigés** à partir de plans statistiques simples basés sur la norme NF X-031. T

> Bases simples pour construire un système solide et durable afin de maîtriser les instruments de pesage

- Principe de cohérence de la chaîne de mesure, capacités et incertitudes, principe de raccordement.
- Applications pratiques aux balances
- **Travaux pratiques** : Construction d'un tableau de gestion active (Excel)
- Aperçus des normes et des réglementations
- Déterminer les fréquences adaptées et les coûts
- S'y retrouver dans les accréditations et les certificats d'étalonnage ; Principales notions d'accréditation ; Renseignements exigés sur un certificat ; Exploiter un certificat d'étalonnage

Les +

Alternance Théorie – Travaux Dirigés. Les notions théoriques essentielles se concrétisent par un travail d'application sur des cas d'étude.

Groupe limité à 10 personnes.

Référence : **QE034**
 Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : 15 & 16 avril
LIEU : Rennes
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Être capable d'intégrer les référentiels ISO 9001, ISO 14001 et OHSAS 18001 dans un Système de Management Intégré (SMI)
- Savoir harmoniser les études de risques en Sécurité des Aliments, Sécurité des personnes et Environnement, ainsi que les outils et méthodes (veille réglementaire, procédures, système documentaire, communication, audits et revue de direction)

Public

- Responsables Qualité chargés de la mise en place d'un Système de Management Intégré
- Responsables QSE

Intégrez la sécurité et l'environnement dans votre système de management de la qualité

Programme

> Identifier les convergences et divergences des systèmes ISO 9001, ISO 14001 et OHSAS 18001

- Tableau comparatif des exigences
- Identification des documents communs

> Intégrer les exigences des systèmes dans les processus

- Place des processus Sécurité et Environnement
- Cartographie des processus intégrant la sécurité et l'environnement

> Evaluer les risques

- Comment intégrer la démarche HACCP, le document unique et l'analyse environnementale
- Critères de choix communs ou non pour la hiérarchisation des risques

> Mettre en œuvre un système QSE

- Les étapes de la gestion du projet
- Les rôles et responsabilités à définir
- L'organisation du système documentaire
- La communication interne et externe
- L'identification des exigences légales et autres en Sécurité et en Environnement
- Les compétences requises

> Le principe d'amélioration continue

- Les indicateurs QSE
- La formalisation d'un programme d'audit QSE
- Revue de direction intégrée

Les +

Formation animée par un expert des systèmes de management de la qualité, de la sécurité et de l'environnement.

Illustrations et nombreux exemples issus des retours d'expériences du formateur.

Référence : **QE001**
Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : **3 & 4 avril**
LIEU : Quimper
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRE : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Identifier les points clés d'un processus d'audit qualité interne
- Savoir préparer, conduire et conclure un audit interne de façon pertinente et efficace
- Maîtriser les techniques de communication lors d'audit qualité interne
- Gérer l'après audit

Public

- Ingénieurs et Techniciens des services Qualité
- Futurs auditeurs internes du Système de Management de la Qualité

Conduite de l'audit qualité interne en IAA

Programme

1^{er} jour - Matinée

- > **Rappel des principes du management de la qualité (Normes ISO 9001 et ISO 22000, IFS, BRC)** Approche processus, amélioration continue, approche factuelle pour la prise de décision
- > **Définition et objectifs de l'audit qualité** Les logiques de conformité et d'efficacité
- > **Lignes directrices de la norme ISO 19011**
- > **Le processus d'audit et l'application du PDCA**
 - Les activités d'audit : but, risque
 - Les différentes étapes de la réalisation d'un audit (préparation, ouverture, conduite, clôture)
 - Supports documentaires : guide d'entretien et d'évaluation

1^{er} jour - Après-midi

- > **Communication : clé du succès de l'audit**
 - Comment s'inscrit la communication de l'audit interne dans la communication qualité de l'entreprise et le management
 - Réussir à concilier « Rigueur de l'audit » et « Respect de l'audité »
 - Mener un audit générateur de motivation et de progression
 - Comprendre les ressorts de la communication et éviter certaines attitudes inadéquates
 - Principes et techniques de communication pour chacune des phases de l'entretien : ouverture, entretien, clôture
 - La gestion des tensions et des comportements que peut susciter la situation d'audit
 - Mener une réunion de clôture mobilisatrice pour la mise en œuvre des actions correctives

PRATIQUE

- > **Préparation des audits réalisés en entreprise d'accueil la 2^{ème} journée**
 - Etude des documents (fiche processus, procédure, indicateur)
 - Elaboration des guides d'entretien
 - Définition d'une stratégie d'entretien
 - Préparation des supports d'audit

2^{ème} jour - Matinée - PRATIQUE

- > **Réalisation d'audits en entreprise d'accueil**
 - Réunion d'ouverture
 - Pratique de l'audit : prise de notes, analyse des preuves d'audit
 - Premier débriefing à chaud

2^{ème} jour - Après-midi - PRATIQUE

- > **Débriefing des audits réalisés**
 - Réunion de clôture (points forts, points sensibles, écarts avec leurs conséquences, conclusion relative à l'efficacité)
 - Rédaction des rapports d'audit qui seront adressés à l'entreprise d'accueil

> Conclusion

Les +

Alternance théorie / pratique immédiate.

Réalisation d'un audit complet dans une entreprise agroalimentaire.

Groupe limité à 8 personnes.

Référence : **QE012**
Prix : 750 € HT (897 € TTC)

DATE : **10 & 11 Avril**
LIEU : Rennes
DURÉE : 2 jours / 14 heures
HORAIRE : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Intégrer les nouveaux enjeux réglementaires pour les services qualité des IAA
- Échanger sur les outils de management de la qualité et de la sécurité des aliments
- Appréhender les problématiques liées aux différents types de contaminants en IAA et les moyens de maîtrise

Public

- Direction générale, responsables qualité et sécurité des aliments, qualitatifs
- Filière agroalimentaire : production, transformation, distribution

Rendez-vous annuel des Managers de la Qualité en IAA

11^{ème} édition

Réservez vos dates

Soyez acteurs de cette 11^{ème} édition !

Rendez-vous sur la page : <http://goo.gl/p5i5c>

Vous êtes chaleureusement invité(e) à **participer à l'élaboration du programme** de ce rendez-vous, devenu, au fil des années, incontournable.

En visitant **la page dédiée à cet événement sur notre site internet** (adresse ci-dessus), vous aurez l'opportunité d'être acteur à part entière de cette nouvelle édition :

- En votant pour vos favoris parmi une sélection de thèmes proposés
- En nous faisant part de vos suggestions de nouvelles thématiques

Nous comptons sur votre participation pour que ce rendez-vous soit plus que jamais le vôtre !

- > **Le programme détaillé sera disponible Fin janvier 2013**

Les +

Faire le point sur l'actualité de votre métier.

Echanger avec les Responsables Qualité des autres entreprises.

Bénéficier des connaissances et des retours d'expérience d'une sélection de spécialistes (consultants, administrations, industriels, juristes, ...).

Référence : **QE018**
 Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : **5 & 6 février**
 LIEU : Paris
 DURÉE : 2 jours / 14 heures
 HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Appréhender les principes de gestion et de communication applicables aux crises alimentaires
- Connaître les étapes administratives, réglementaires et logistiques d'un plan de retrait-rappel
- S'approprier les règles de communication de crise

Public

Directeurs, Responsables qualité, Directeurs marketing et communication, Directeurs industriels et Responsables de cellule de crise.

Gestion des retraits / rappels de produits

Êtes-vous prêts ?

NOUVEAU

Programme

Parmi les différentes crises que les entreprises agroalimentaires peuvent être amenées à gérer, celles liées à la sécurité sanitaire exigent une réaction rapide pour circonscrire le risque sur la santé des consommateurs et préserver la réputation de l'entreprise. Au-delà du cadre réglementaire, les entreprises font l'objet d'audits de la part des distributeurs. Face aux réseaux sociaux et aux médias internet, c'est souvent l'image des marques et la responsabilité des dirigeants qui sont mises en cause. Cette formation a pour objet de préparer les entreprises à anticiper et à passer le cap des crises alimentaires.

> Introduction

Définitions, enjeux

> Caractéristiques des crises alimentaires

Analyses de cas médiatisés

> Le cadre réglementaire

Responsabilités, réseau d'alerte européen

> Processus de gestion de crise

- Alerte et qualification d'un événement
- Prise de décision
- Communication de crise
- Analyse post-crise (communiqué de presse, réseaux sociaux, cellule médicale...)

> Les outils d'un rappel de produits

- Cellule médicale et numéro d'appel pour les consommateurs

> Mises en situations et cas pratiques

> Les bonnes pratiques à retenir pour gérer un rappel de produits

Les +

Formation animée par un consultant du cabinet **ACYAN**, spécialisé en gestion et communication de crise et disposant d'une solide expérience dans le domaine alimentaire.

Avec la participation de la mission des urgences sanitaires de la **DGAL**.

Référence : **QE026**
 Prix : 950 € HT (1136,20 € TTC)

DATE : **26 & 27 juin**
 LIEU : Nantes
 DURÉE : 2 jours / 14 heures
 HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Acquérir les compétences relationnelles pour bien gérer les réclamations clients
- Construire une argumentation performante pour répondre au client et mener une négociation efficace
- Evaluer la satisfaction du client, exploiter les réclamations et suivre leur traitement

Public

Responsables et ingénieurs des services Qualité

Bien gérer les réclamations clients

Mettre en place une communication adaptée et un traitement efficace des données

Programme

> Une communication adaptée pour un client satisfait

- Identifier les spécificités des réclamations reçues dans les entreprises
- La gestion des réclamations : une opportunité commerciale
- Nature et causes d'une réclamation : Processus et étapes amenant à la réclamation
- La communication, comment ça marche ?
- Comment gérer une réclamation ? Faire baisser la tension pour ouvrir l'écoute de son interlocuteur
- L'importance d'une empathie totale : faire parler, faire préciser, faire dire, montrer de l'intérêt, reformuler
- Quelle réponse apporter à une réclamation et avec quelle argumentation ?
- Approche par l'analyse transactionnelle : détection d'un comportement dominant chez le client et adoption d'une attitude adaptée
- La négociation dans la gestion de réclamation
- Importance du suivi de la satisfaction client

Cas pratiques :

Les différents points seront mis en application via des études de cas concrets : préparation d'argumentaires, entraînements par simulation, analyse et commentaires.

> Un traitement efficace des données

- Exigences des différentes normes et référentiels (ISO 22000/IFS/BRC, ...), et de la réglementation
- Identification du processus « gestion des réclamations » dans l'entreprise
- Prise en charge de la réclamation : Identifier les sources de communication de la réclamation, et son enregistrement
- Traitement des réclamations : Elaborer une grille critériée
- Qualité de la réponse : Rapidité, clarté, précision
- Gestion de la communication interne
- Utilité des synthèses des réclamations : revue de direction, indicateurs, amélioration continue

Cas pratiques :

Le suivi des réclamations dans vos unités : Qui est informé ? Comment ? Le traitement des réclamations : rédiger ou améliorer la grille de traitement en place. Quels indicateurs choisir et sous quelle forme les présenter et à qui ?

Les +

Nombreux **exercices de mise en application**.

Formation animée par un **expert en communication** et une **spécialiste du management de la qualité** en IAA.

Référence : **HS041**

Prix : 1400 € HT (1674,40 € TTC)

DATE : 5 au 7 février
LIEU : Quimper
DURÉE : 3 jours / 21 heures
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Acquérir les connaissances de base sur le monde microbien et les bactéries rencontrées en alimentaire
- Apprendre à travailler de façon aseptique
- Connaître les techniques de prélèvement des échantillons et de préparation pour l'analyse lors d'un contrôle de surface ou des produits
- Apprendre à réaliser des dilutions, à ensemencer un milieu, à faire des étalements sur gélose, à lire les résultats

Public

- Toute personne intégrant un laboratoire d'analyses microbiologiques
- Techniciens n'ayant pas de pratique confirmée en laboratoire de microbiologie

Analyses microbiologiques en IAA

Techniques de base : du prélèvement aux résultats

FONDAMENTAUX

Programme

Jours 1 et 2

PRESENTATION DU MONDE MICROBIEN ALIMENTAIRE ET BUT DE L'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE

- > Présentation des différentes techniques de microbiologie
- > Rappel des différents microorganismes
- > Caractéristiques, paramètres de croissance, sources de contamination
- > Milieux de culture

GENERALITES SUR LE LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

- > Sécurité au laboratoire de microbiologie
- > Présentation du laboratoire et de la marche en avant

TECHNIQUES D'ANALYSES EN IAA

- > Préparation de la zone de travail
 - Règles d'asepsie
 - Préparation du poste de travail autour du bec Bunsen
- > Préparation des milieux
 - Milieux liquides
 - Milieux gélosés (Agar)
 - Stérilisation / désinfection
 - Préparation des boîtes de Pétri
- > Prélèvement d'échantillons à analyser
 - Prélèvements de façon stérile des échantillons à analyser

> Prélèvements de surface

- Contrôle du nettoyage
- Contrôle de l'air
- Contrôle au niveau du personnel

Jour 3

ANALYSE D'UN PRODUIT ALIMENTAIRE

> Milieux spécifiques

- Lecture des milieux spécifiques
- Isolement sur différents milieux chromogènes

> Observation et Identification

- Identification par galerie API
- Réalisation de colorations de Gram

> Lecture des boîtes

- Dénombrement par les différentes méthodes mises en oeuvre

> Expression des résultats

- Méthodes de dénombrement
- Méthodes de recherche

Les +

Formation Pratique réalisée sur paillasse en laboratoire de microbiologie.

Groupe limité à 8 personnes.

Référence : **HS024**

Prix : 1500 € HT (1794 € TTC)

DATE : 25 & 26 juin
LIEU : Quimper
DURÉE : 2 jours / 14h
HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Faire un tour d'horizon des méthodes normalisées et validées pour la détection et le dénombrement des flores pathogènes et des flores indicateurs d'hygiène
- Savoir où trouver les informations sur ces méthodes (principes, avantages et restrictions...) et savoir comment interpréter ces informations pour orienter ses choix
- Faire le point sur les méthodes de confirmation des résultats positifs

Public

Ingénieurs et techniciens des services de microbiologie des IAA et laboratoire d'analyses...

Pré-Requis

Cette formation de perfectionnement s'adresse aux personnes ayant une pratique confirmée en laboratoire de microbiologie alimentaire

Optimisez vos pratiques au laboratoire de microbiologie alimentaire

Programme

> Validation des méthodes alternatives en microbiologie des aliments

- Processus de validation des méthodes alternatives selon le référentiel ISO 16140
- Les organismes de validation : AFNOR et MicroVal
- Certificat et rapport de synthèse : une mine d'informations !

> Panorama des méthodes validées ISO 16140

- Pour la recherche de flores pathogènes : *Listeria spp*, *Listeria monocytogenes*, *E. coli* O157, *Cronobacter spp*
- Pour le dénombrement des flores de qualité hygiénique : *Bacillus cereus*, Staphylocoques à coagulase positive, flore totale, coliformes, entérobactéries

> Les méthodes de confirmation des résultats positifs

- Quelles sont les possibilités selon la norme ISO 7218 ? Les règles techniques de validation ? Quelles méthodes choisir ?
- Avantages et limites des méthodes phénotypiques et moléculaires
- Que faire quand un résultat positif présomptif n'est pas confirmé par les tests préconisés en premier lieu ?

Les +

Formation pratique en laboratoire de microbiologie alimentaire.

Groupe limité à 4 participants.

Un échange préalable avec la formatrice permettra d'adapter le contenu de la formation et les méthodes présentées aux attentes et besoins des participants.

Référence : **HS031**
 Prix : 1400 € HT (1676,40 € TTC)

DATE : **25 au 27 juin**
 LIEU : Brest
 DURÉE : 3 jours / 24h
 HORAIRES : 9h00 - 17h30

Objectifs

- Acquérir les bases théoriques de mycologie et d'écologie fongique en agroalimentaire,
- Appréhender les différentes techniques d'identification (macroscopique, microscopique, moléculaire),
- Connaître les facteurs de développement des levures et moisissures,
- Faire le point sur les outils disponibles pour prévoir l'apparition et le développement de ces flores dans les produits alimentaires,
- Appréhender les risques sanitaires liés aux mycotoxines,
- Mettre en œuvre les techniques d'observation et d'identification lors de TP en laboratoire de mycologie.

Public

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Laboratoire

Levures, Moisissures : Identifier et maîtriser les contaminants fongiques dans les aliments

Programme

Formation organisée en partenariat avec

L'ESIAB
 (École Supérieure d'Ingénieurs en Agroalimentaire de Bretagne atlantique)



Pédagogie :

La première demi-journée de formation sera consacrée aux généralités concernant le règne fongique (levures et moisissures), puis une approche pratique en laboratoire de mycologie, combinée avec des exposés thématiques, visera à répondre à des problématiques industrielles.

> Généralités / Rappels théoriques (1^{ère} matinée)

- Caractéristiques des champignons,
- Classification taxonomique,
- Importance en IAA...

> Pratique en laboratoire

- Techniques d'analyse abordées :
 - Observations morphologiques macroscopiques et microscopiques
 - Analyse biochimique
 - Analyse physico-chimique
 - Analyse moléculaire

Nouveau Programme

Les expériences réalisées viseront à identifier les levures et moisissures rencontrées en IAA.

L'objectif de ces journées est d'aborder les questions pratiques suivantes :

- Quel est le contaminant fongique présent dans mon produit ? (Techniques d'identification)
- Quelle est l'origine des contaminants fongiques ? (Traçabilité, cartographie d'atelier, problématique de nettoyage)
- Quels sont les risques associés à ce type de contaminants ? (Altérations et sécurité sanitaire)
- Comment maîtriser ce risque de contamination ? (Leviers technologiques)

Les +

Formation basée sur une **approche pratique en laboratoire de mycologie**, combinée avec des exposés thématiques, visant à répondre à des problématiques industrielles.

Formations techniques en microbiologie alimentaire Stages EXPERTS

HS020 **L'analyse moléculaire** : Nouvelle « boîte de Pétri » de la microbiologie des aliments
 Quimper - 1,5 jour - 1200 € HT

HS054 **L'expression des résultats d'analyses microbiologiques**
 Quimper - 1 jour - 1000 € HT

HS055 **Méthodes de confirmation des résultats**
 Quimper - 2 jours - 1500 € HT

HS056 **Traçabilité des bactéries** : Réalisation d'empreintes génétiques par électrophorèse en champ pulsé (pulsotypage)
 Quimper - 2 jours - 1500 € HT

HS057 **Bactéries sporulées : Méthodes de recherche, de dénombrement et d'identification**
 Quimper - 2 jours - 1500 € HT

HS058 **Samonella spp** : Méthodes de recherche et de confirmation en microbiologie alimentaire
 Quimper - 2 jours - 1500 € HT

HS059 **Listeria spp et Listeria monocytogenes** : Méthodes de recherche, de dénombrement et de confirmation
 Quimper - 1,5 jour - 1200€ HT

HS060 **Listeria spp et Listeria monocytogenes** : Méthodes de caractérisation moléculaire
 Quimper - 1,5 jour - 1200 € HT

HS062 **Pratique de la métrologie au laboratoire**
 Quimper - 1 jour - 1000 € HT

Dates et programmes sur demande

Les +

Formations pratiques en laboratoire de microbiologie alimentaire en petits groupes (**4 stagiaires maximum**).

Un échange préalable avec la formatrice permet d'adapter le contenu de la formation et les méthodes présentées aux attentes et besoins des participants.

Formations destinées aux ingénieurs et techniciens ayant une **pratique confirmée** en laboratoire de microbiologie alimentaire.



► AVANT L'INSCRIPTION

N'hésitez pas à nous contacter pour demander des informations complémentaires sur le programme, les horaires, les intervenants,...

Inscrivez-vous si possible minimum un mois avant le stage pour une meilleure organisation.

► INSCRIPTIONS

1. Complétez le bulletin d'inscription ou établissez un bon de commande, en reprenant les rubriques du bulletin d'inscription le cas échéant.

2. Retournez-le par **fax au 02.98.10.24.46** ou par e-mail à formation.inter@adria-formation.fr

3. Dès réception de votre commande, votre inscription est prise en compte.

4. Nous vous accusons réception de l'inscription par mail.

5. Environ deux semaines avant la session, nous vous adressons :

- Une convocation nominative par participant,
- L'adresse du lieu de formation et le plan d'accès,
- Une liste d'hôtels pour vous loger (*réservation à votre charge*),
- Le programme détaillé et les horaires.

► TARIFS

Nos prix catalogue sont à majorer de la T.V.A. au taux de 19,6%. Ils englobent les frais d'animation, les déjeuners et les documents pédagogiques.

► REMISES

Souhaitant favoriser la participation des salariés de votre entreprise à nos formations, l'ADRIA vous propose des remises en fonction du nombre d'inscriptions sur l'année :

- Réduction de 5% sur la 3^{ème}, la 4^{ème} et la 5^{ème} inscription.
- Réduction de 10% sur la 6^{ème}, la 7^{ème}, la 8^{ème} et la 9^{ème} inscription.
- Réduction de 15% sur la 10^{ème} et plus.

► PAIEMENT

Dès l'inscription ou à facturation,

- Par chèque bancaire ou postal à l'ordre de « ADRIA Développement »,
- Par virement bancaire,

Mentionnez clairement votre adresse de facturation en précisant celle de votre OPCA ou FAF le cas échéant.

La demande de prise en charge auprès de votre organisme payeur doit être faite avant le début de l'action de formation. La notification de prise en charge de l'organisme payeur sera remise à l'ADRIA au plus tard le 1^{er} jour de la formation.

Adria Développement est un organisme de formation professionnelle agréé sous le n° existence 53290006329.

► DOCUMENTS LÉGAUX

Nous vous adressons :

- A la confirmation du stage, une convention de formation professionnelle continue, établie selon les textes en vigueur. Un exemplaire est à nous retourner signé, revêtu du cachet de votre entreprise, **avant le début du stage**.
- A l'issue de la formation, joints à la facture, un programme et l'attestation de présence nominative.

► ANNULATION DU FAIT DU CLIENT

■ **Report :**

Vous pouvez à tout moment remplacer un stagiaire par un autre.

■ **Annulation tardive :**

Pour toute inscription annulée dans les 10 jours ouvrés précédents le début du stage, il vous sera facturé 10% du prix total du stage.

Pour toute inscription annulée dans les 5 jours ouvrés précédents le début du stage, il vous sera facturé 50% du prix total du stage.

■ **Annulation ou abandon en cours de stage :**

Facturation intégrale.

Une annulation n'est effective que lorsqu'elle a été confirmée par mail ou par courrier.

► ANNULATION OU MODIFICATION DU FAIT DE L'ADRIA

L'ADRIA se réserve le droit de remplacer un intervenant par un autre, de compétences équivalentes, sans que le contenu de la formation n'en soit altéré.

L'ADRIA se réserve le droit d'annuler ou de reporter une session, au plus tard une semaine avant la date du stage, si le nombre de stagiaires ne permet pas de réaliser la formation dans les conditions optimales sur le plan pédagogique.

Dans ce cas, l'ADRIA procède au remboursement du droit d'inscription dans les meilleurs délais. Toute indemnisation allant au delà de ce remboursement sera exclue.

L'ADRIA se réserve la possibilité de modifier le planning prévisionnel établi au catalogue et s'engage à tenir informé le client de toute modification attachée à une session : date, lieu, prix, durée du stage.

Une mise à jour du catalogue est réalisée sur notre site Internet : www.adria-formationagroalimentaire.fr

► MODALITÉS D'ACCUEIL

Les formations se déroulent dans des salles de séminaires (*Paris, Nantes et Rennes*) ou dans les locaux de l'ADRIA à Quimper.

Les repas du midi sont compris dans le tarif et pris en commun entre stagiaires et intervenants.

L'hébergement et le repas du soir sont à la charge des stagiaires.

BULLETIN D'INSCRIPTION

N° Existence : 53 29 000 6329 • N° TVA : FR 4530696427100036

Renseignements : Tél. 02 98 10 18 55

À retourner par fax au **02 98 10 24 46**
ou par email à : **formation.inter@adria-formation.fr**
ou par courrier à : ADRIA Développement, Créac'h Gwen
29196 QUIMPER Cedex

Au stage : Date et lieu :
(code du stage)

PARTICIPANT (Merci de compléter cette partie en totalité pour éviter toute erreur)

☐ Mme ☐ M. Nom : Prénom :
Fonction : Email :

☐ Mme ☐ M. Nom : Prénom :
Fonction : Email :

Responsable hiérarchique :

☐ Mme ☐ M. Nom : Prénom :
Fonction : Email :

Responsable de formation :

☐ Mme ☐ M. Nom : Prénom :
Fonction : Email :

Personne chargée du dossier :

☐ Mme ☐ M. Nom : Prénom :
Fonction : Email :

ENTREPRISE

Société : Effectif :
Adresse :
Code postal : Ville : Pays :
Tél. : Fax :
Code T.V.A. Européen : N° SIRET : Code NAF :

RÈGLEMENT et DOCUMENTS LÉGAUX

☐ **Si les frais sont pris en charge par votre société :** merci de joindre un chèque de € TTC à l'ordre de "ADRIA Développement",
Ce chèque correspond aux frais d'animation, d'enseignement, de documentation et au repas du midi.
L'hébergement et la réservation sont à vos soins (une liste d'hôtels vous sera communiquée à la confirmation du stage).

☐ **Si le règlement est pris en charge par votre fonds de financement :** merci de renseigner les champs suivants

Organisme :
Adresse :
Code postal : Ville : Pays :
Tél. : Fax :
Votre n° d'adhérent : Date d'envoi de la prise en charge :
N° de dossier :

* Pour chaque inscription, une convention de formation professionnelle continue établie selon les textes en vigueur vous est adressée. Un exemplaire est à nous retourner signé et revêtu du cachet de votre entreprise avant la formation.

* La facture est adressée à l'issue du stage accompagnée de l'attestation de présence et du programme du stage.

CONDITIONS DE VENTE

La signature de ce bulletin d'inscription implique l'acceptation des conditions de vente suivantes :

Toute inscription annulée dans les dix jours ouvrés précédant le début du stage donnera lieu à une facturation partielle du stage.

ADRIA Développement se réserve le droit de reporter ou d'annuler la formation si l'effectif n'est pas suffisant au plus tard une semaine avant le début de la formation.

Fait à : le : Signature du Responsable :
et cachet de l'entreprise

Je recevrai dans les meilleurs délais la confirmation de cette inscription.

Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant.

REGLEMENTATION

RA010	Réglementation des additifs et auxiliaires technologiques	1 ^{er} octobre	Paris
RA002	Comment étiqueter les produits alimentaires	13 & 14 novembre	Rennes

MANAGEMENT - PRODUCTION

MP006	Les 5S : Intégrez l'ordre et la propreté dans vos réflexes de travail	12 & 13 septembre	Nantes
QE002	Contrôler votre processus de fabrication à l'aide des outils statistiques	18 & 19 septembre	Rennes
MP001	Pilotez et optimisez la production	25 & 26 septembre	Nantes
MP035	Responsabilisez vos équipes de production	27 & 28 novembre	Rennes

PRODUITS SUCRES

PS004	Sucres et substituts : mieux cerner leurs propriétés pour mieux formuler	2 & 3 octobre	Bordeaux
PS002	Les points clés dans la formulation de boissons et sodas	23 & 24 octobre	Evreux

DEVELOPPEMENT - INNOVATION

OA004	Maîtrise de la formulation en IAA	18 & 19 septembre	Paris
OA027	DLUO : outils d'aide à la détermination	24 & 25 septembre	Paris
IF023	Epices et aromates	9 & 10 octobre	Paris
IF042	Les ingrédients laitiers	15 octobre	Nantes
IF048	Atelier pratique sur les texturants alimentaires	16 & 17 octobre	Arras
IF040	Arômes alimentaires : nouveaux défis techniques et solutions innovantes	20 novembre	Paris
OA005	Rhéologie des produits alimentaires	20 & 21 novembre	Quimper
OA025	Fondamentaux de biochimie alimentaire	20 & 21 novembre	Rennes
CM050	Satiété ou le choix de la minceur active	26 novembre	Paris
IF046	Naturalité et Clean label	27 & 28 novembre	Paris
OA012	Activité de l'eau et maîtrise de la qualité des denrées alimentaires	4 & 5 décembre	Paris
IF049	Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques : la boîte à outils du formateur	11 & 12 décembre	Paris

EVALUATION SENSORIELLE

OA024	Le goût : apprenez à verbaliser vos perceptions sensorielles	3 octobre	Paris
OA002	Réussir la conduite d'un jury entraîné pour réaliser des profils sensoriels	9 & 10 octobre	Rennes
OA014	Statistiques appliquées à l'analyse sensorielle	4 & 5 décembre	Paris

EMBALLAGES

EM004	Initiation à l'emballage alimentaire	25 & 26 septembre	Rennes
EM010	Déclarations d'aptitude au contact des denrées alimentaires	24 octobre	Rennes
EM008	Eco-conception des emballages alimentaires	10 & 11 décembre	Paris

TECHNOLOGIES - PROCESS

TP021	Barèmes de stérilisation	16 & 17 octobre	Quimper
-------	--------------------------	-----------------	---------

LABORATOIRE

HS041	Analyses microbiologiques en IAA : Techniques de base	8 au 10 octobre	Quimper
HS062	Pratique de la métrologie au laboratoire	27 novembre	Quimper

HYGIENE - SECURITE DES ALIMENTS

HS051	La microbiologie alimentaire pour les non-microbiologistes	17 & 18 septembre	Nantes
HS004	Pathogènes alimentaires	25 au 27 septembre	Rennes
HS009	Conduite et optimisation de l'HACCP	2 & 3 octobre	Rennes
HS008	La validation du nettoyage-désinfection en IAA	4 octobre	Rennes
HS047	Bactéries thermorésistantes en IAA	15 octobre	Paris
HS028	Audit sécurité des aliments	16 & 17 octobre	Rennes
HS043	L'hygiène en équipe : Motivez vos équipes à la maîtrise de la sécurité des aliments	22 & 23 octobre	Rennes
HS048	Optimiser son plan de contrôle microbiologique	23 & 24 octobre	Paris
HS015	Gestion des dangers chimiques dans les aliments	13 & 14 novembre	Paris
HS006	L'aérobiocontamination en IAA	19 novembre	Paris
HS049	Structurez votre analyse des dangers sur les matières premières	3 décembre	Rennes

QUALITE - ENVIRONNEMENT

QE003	Métrologie des masses et des températures	1 au 3 octobre	Nantes
QE033	Comment transformer Bio ?	8 octobre	Rennes
QE001	Conduite de l'audit qualité interne en IAA	9 & 10 octobre	Quimper
QE036	Food defense : Mettre en place un système de protection contre les actes de malveillance	23 & 24 octobre	Rennes
QE027	La norme ISO 22000	19 & 20 novembre	Nantes